Intoxications alimentaires et maladies d'origine hydrique au Canada

INTOXICATIONS ALIMENTAIRES ET MALADIES D'ORIGINE HYDRIQUE AU CANADA

Sommaires annuels, 1985 et 1986

Ecrit par: Dr. E.C.D. Todd

Direction générale de la protection de la santé
Santé et Bien-être social Canada

Publié par les Publications Polyscience Inc.,
en collaboration avec
la Direction générale de la protection de la santé,
Bien-être social Canada et le Groupe Communication Canada -
Édition, Approvisionnements et Services Canada.

Also available in English under the title
"FOODBORNE AND WATERBORNE DISEASE
IN CANADA: Annual Summaries 1985 and 1986"

ISBN 0-921317-22-0
© Ministre des Approvisionnements et Services Canada
Numéro de catalogue H40-11/1986F

Tous droits réservés. Aucune partie de cet
ouvrage ne peut être copiée, photocopiée,
reproduite, copiée dans un système d'informatique
ou re-transmise de quelque manière ce soit,
sans l'autorisation écrite du préalable
du Ministre d'approvisionnements et services

IMPRIMÉ AU CANADA

92-03510/

AVANT-PROPOS

Le présent rapport a pour but de résumer les données concernant les intoxications alimentaires et les maladies d'origine hydrique survenues au Canada en 1985 et en 1986 fournies par les autorités fédérales, provinciales, régionales et municipales. Nous avons réuni en une seule publication les données relatives à ces deux années afin de réduire l'écart entre le moment où surviennent les intoxications alimentaires et le moment où les données qui s'y rattachent sont compilées dans les sommaires. Nous prévoyons d'utiliser la même approche pour les données de 1987 et de 1988. Le présent rapport a été compilé par le Centre de déclaration des maladies d'origine alimentaire de la Direction des aliments, de la Direction générale de la protection de la santé, en collaboration avec le Bureau des dangers des produits chimiques, de la Direction de l'hygiène du milieu. Il est destiné avant tout aux responsables de la lutte contre la maladie. On pourra le citer sans autorisation préalable. Les personnes intéressées à obtenir des informations additionnelles pourront s'adresser au Centre de déclaration des maladies d'origine alimentaire. Les personnes qui souhaitent contribuer à la préparation de rapports futurs sont invitées à s'adresser à :

Centre de déclaration des maladies d'origine alimentaire

Bureau de microbiologie

Direction des aliments

Direction générale de la protection de la santé

Pré Tunney

Ottawa (Ontario) K1A 0L2

À l'attention du Dr. E.Todd

(téléphone: 613-957-0887)

On peut acheter les sommaires annuels pour 1979, 1980-82, 1983-84 et 1985-86 et aussi une sommaire décennal pours les ans 1975-1984 auprès de:

Publications Polyscience Inc.

Case postale 148

44, Seize Arpents

Morin Heights (Québec)

J0R 1H0

Ce rapport peut être cité de la façon suivante :

"Intoxications alimentaires et maladies d'origine hydrique au Canada, Sommaires annuels 1985 et 1986"
Direction générale de la protection de la santé, Santé et Bien-être social Canada, Ottawa, 1991.

TABLE DES MATIÈRES

	Page
Introduction	2
Les données: Les intoxications alimentaires, 1985-1986	2-3
Épisodes et cas	2
Aliments	3
Temps et distribution régionale des maladies	3
Tableaux 1 à 27	4-38
Énumération des épisodes d'intoxications alimentaires:	39
1985	40-102
1986	103-183
Articles sur des épisodes d'intoxications alimentaires mentionnés dans ce sommaire	184-186
Directives pour la confirmation des intoxications alimentaires	187-190
Les données: Les maladies d'origine hydrique	191
Énumération des maladies d'origine hydrique: 1985-1986	192-194
Articles sur des maladies d'origine hydrique mentionnés dans ce sommaire	195
Remerciements	196

INTRODUCTION

Les objectifs et la terminologie ont déjà été présentés dans les sommaires annuels précédents et ne seront pas repris ici. Le présent sommaire décrit et analyse les données des années 1985 et 1986 et les compare aux résultats de 1984. Dans la plupart des tableaux, les données de ces trois années sont disposées séparément. Seuls les faits saillants sont mentionnés dans le texte, et les lecteurs à la recherche de données particulières pourront se reporter aux tableaux et aux énumérations d'épisodes d'intoxication alimentaire.

LES DONNÉES : LES INTOXICATIONS ALIMENTAIRES

Épisodes et cas

Depuis que l'on tient des statistiques sur les intoxications alimentaires, c'est en 1986 qu'on a enregistré le total le plus élevé d'épisodes (1 262). Jusque-là, le total le plus élevé avait été observé en 1984 (1 186). Par ailleurs, 974 épisodes ont été signalés en 1985 (tableau 1). Tant le nombre de cas singuliers (165, 214 et 320 en 1984, 1985 et 1986, respectivement) que le nombre d'épisodes d'étiologie connue (151, 166 et 175 en 1984, 1985 et 1986, respectivement) ont augmenté au cours de ces trois années. Ces augmentations sont essentiellement liées à l'accroissement du nombre d'épisodes causées par E. coli O157:H7 ou par plus d'un agent microbien, par les moisissures, par les levures, par les insectes, par les matières étrangères et par d'autres produits chimiques (tableau 3). On n'a cependant pas observé une hausse proportionnelle du nombre de cas. En réalité, on a signalé environ 3 000 cas de moins en 1985 et en 1986 qu'en 1984. On attribue cet écart à la flambée de 2 700 cas de salmonellose survenue en 1984 (tableau 2). Si le nombre total de cas d'origine microbiologique a chuté au cours de ces trois années, le nombre de cas attribuables à des agents chimiques, en particulier les métaux, les composés rances, les matières étrangères et les substances allergènes, a par contre augmenté (tableau 2 et 3). Dans la catégorie d'étiologie inconnue, les nombres de cas et d'épisodes d'origine probablement microbiologique ou chimique ont augmenté au cours de ces trois années, contrairement à ceux dont l'étiologie est demeurée complètement inexpliquée.

Vingt-deux décès ont été enregistrés en 1985. Il s'agit du total le plus élevé jamais enregistré en une année. Deux de ces décès ont été causés par le botulisme (oeufs de saumon fermentés) et 17, par une flambée à E. coli O157:H7 qui s'est déclarée dans une maison de santé; les trois autres sont dus, respectivement, à une salmonellose (poulet), à une intoxication par les staphylocoques (lait évaporé) et à la présence de sulfites dans les aliments (boeuf haché et pain aux courgettes). En 1986, il y a eu 8 décès. Deux de ces décès ont été causés par le botulisme (viande de phoque), cinq par la consommation d'alcool méthylique frelaté et un par l'ingestion d'une boisson gazeuse en bouteille contaminée par de l'éthylène-glycol.

Aliments

Comme lors des années précédentes, c'est la viande qui a causé la plus forte proportion d'épisodes et de cas d'intoxication (17,2 % des épisodes et 21,1 % des cas en 1985, et 18,1 % des épisodes et 20,4 % des cas en 1986), puis, par ordre d'importance, la volaille, les produits de boulangerie, les produits laitiers et les poissons et fruits de mer (tableau 4). Certaines tendances ont par ailleurs été observées au cours de ces deux années, notamment, une augmentation par rapport à 1984 du nombre d'épisodes et de cas associés aux poissons et fruits de mer et aux produits de boulangerie et une baisse proportionnelle du nombre d'épisodes et de cas causés par les produits laitiers (essentiellement attribuable à l'importante flambée de salmonellose associée au fromage survenue en 1984). Les tableaux 5 à 18 montrent le rôle de divers aliments dans les intoxications alimentaires. Le tableau 19 associe ces aliments à des agents étiologiques spécifiques. De façon générale, les intoxications alimentaires d'origine bactérienne étaient associées à la consommation de viande, de volaille, de produits laitiers, de mets chinois, de salades et de sandwiches; les intoxications causés par les levures et les moisissures, à la consommation de produits de boulangerie et de boissons; les intoxications d'origine animale ou végétale, à la consommation de fruits, noix et confiseries; et les intoxications d'origine chimique, à la consommation d'aliments pour bébé, de boissons et de légumes en conserve. Comme au cours des années précédentes, la plupart des aliments qui ont causé des intoxications provenaient de services alimentaires et de magasins de détail (tableaux 20a et 20 b). Les principaux services alimentaires mis en cause ont été les restaurants, les restaurants-minute, les établissements et les traiteurs (tableaux 21a et 21b). Les proportions diffèrent légèrement si l'on considère les endroits où les aliments ont été manipulés de façon inadéquate. Ce sont alors les établissements de restauration (restaurants et hôtels, restaurants-minute, établissements et traiteurs) qui viennent en tête, puis, par ordre d'importance, suivent les domiciles, les établissements de transformation des aliments, les magasins de détail en alimentation, les fermes et les laiteries (tableaux 22a et 22b; tableaux 23a et 23b). Les tableaux 24a et 24b présentent une liste des agents pathogènes et des aliments transformés qui, par suite d'une manipulation inadéquate, ont causé des intoxications alimentaires. Les principaux agents d'étiologie connue mis en cause ont été Bacillus, Clostridium botulinum, Salmonella, Staphylococcus, les moisissures, les levures, les matières étrangères et divers agents chimiques, par exemple le chlorure de calcium.

Temps et distribution régionale des maladies

Si des épisodes ont été signalés à tous les mois de l'année, leur répartition temporelle a cependant différé d'une année à l'autre. En 1985, janvier, avril, juin, juillet et novembre ont été les mois où l'on a enregistré le plus grand nombre d'épisodes. En 1986, les plus fortes fréquences ont été observées durant les mois de janvier, mars, juillet, août, novembre et décembre (tableau 25). Environ la moitié des épisodes signalés au cours de ces deux années ont été observés en Ontario (49,7 - 60,6 %); la Colombie-Britannique (14,6 - 18,2 %) et le Québec (13,1 - 14,9 %) ont également enregistré un grand nombre d'épisodes (tableau 26). Si l'on tient compte de la population, les taux les plus élevés d'épisodes ont été enregistrés dans les Territoires du Nord-Ouest, en Colombie-Britannique, en Ontario et dans les provinces des Prairies. En 1986, c'est l'Ontario qui venait en tête, suivie de la Colombie-Britannique, des Territoires du Nord-Ouest, du Manitoba et de la Saskatchewan (tableau 26). En ce qui concerne les cas, les fréquences les plus élevées ont été observées en Ontario (43,5 - 64,2 %), au Québec (16,2 - 18,3 %) et en Colombie-Britannique (12,3 - 13,1 %) et les taux les plus élevés, en l'Île-du-Prince Édouard (1985) et en Ontario (1986) (tableau 27).

TABLEAU 1

ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES - 1984, 1985, 1986

Étiologie	Épidémies						Cas singuliers						Total					
	Nombre			Pourcentage			Nombre			Pourcentage			Nombre			Pourcentage		
	1984	1985	1986	1984	1985	1986	1984	1985	1986	1984	1985	1986	1984	1985	1986	1984	1985	1986
Microbiologique	133	132	148	13,0	17,4	15,7	45	56	56	27,3	26,3	17,5	178	188	204	15,0	19,3	16,2
Parasitaire	-	1	-	-	0,1	-	-	-	1	-	-	0,3	-	1	1	-	0,1	0,1
Animale	1	4	1	0,1	0,5	0,1	4	7	8	2,4	3,3	2,5	5	11	9	0,4	1,1	0,7
Végétale	1	1	-	0,1	0,1	-	-	4	2	-	1,9	0,6	1	5	2	0,1	0,5	0,2
Chimique	16	28	26	1,6	3,7	2,8	39	53	73	23,6	24,9	22,8	55	81	99	4,6	8,3	7,8
total connu	151	166	175	14,8	21,8	18,6	88	120	140	53,3	56,3	43,7	239	286	315	20,2	29,4	25,0
Inconnue																		
probablement microbiologique	238	165	278	23,3	21,7	29,5	45	75	139	27,3	35,2	43,4	283	240	417	23,9	24,6	33,0
probablement animale	1	2	1	0,1	0,3	0,1	1	1	3	0,6	0,5	0,9	2	3	4	0,2	0,3	0,3
probablement végétale	-	1	-	-	0,1	-	1	-	-	0,6	-	-	1	1	-	0,1	0,1	-
probablement chimique	12	22	18	1,2	2,9	1,9	22	17	34	13,3	8,0	10,6	34	39	52	2,9	4,0	4,1
autre	619	405	470	60,6	53,2	49,9	8	-	4	4,8	-	1,3	627	405	474	52,9	41,6	37,6
total inconnu	870	595	767	85,2	78,2	81,4	77	93	180	46,7	43,7	56,2	947	688	947	79,8	70,6	75,0
TOTAL	1021	761	942	100,0	100,0	100,0	165	213	320	100,0	100,0	100,0	1186	974	1262	100,0	100,0	100,0

TABLEAU 2

CAS D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES - 1984, 1985, 1986

Étiologie	Cas associés aux épidémies						Cas singuliers						Cas totaux					
	Nombre			Pourcentage			Nombre			Pourcentage			Nombre			Pourcentage		
	1984	1985	1986	1984	1985	1986	1984	1985	1986	1984	1985	1986	1984	1985	1986	1984	1985	1986
Microbiologique	5547	2132	1793	57,2	33,3	27,5	45	56	56	27,3	26,3	17,5	5592	2188	1849	56,7	33,1	27,1
Parasitaire	-	4	-	-	0,1	-	-	-	1	-	-	0,3	-	4	1	-	0,1	0,0
Animale	2	15	2	0,0	0,2	0,0	4	7	8	2,4	3,3	2,5	6	22	10	0,1	0,3	0,1
Végétale	2	3	-	0,0	0,0	-	-	4	2	-	1,9	0,6	2	7	2	0,0	0,1	0,0
Chimique	43	100	92	0,4	1,6	1,4	39	53	73	23,6	24,9	22,8	82	153	165	0,8	2,3	2,4
total connu	5594	2254	1887	57,6	35,2	29,0	88	120	140	53,3	56,3	43,7	5682	2374	2027	57,6	35,9	29,7
Inconnue																		
probablement microbiologique	1178	1756	2519	12,1	27,5	38,7	45	75	139	27,3	35,2	43,4	1223	1831	2658	12,4	27,7	38,9
probablement animale	12	6	2	0,1	0,1	0,0	1	1	3	0,6	0,5	0,9	13	7	5	0,1	0,1	0,1
probablement végétale	-	3	-	-	0,0	-	1	-	-	0,6	-	-	1	3	-	0,0	0,0	-
probablement chimique	28	61	46	0,3	1,0	0,7	22	17	34	13,3	8,0	10,6	50	78	80	0,5	1,2	1,2
autre	2893	2316	2059	29,8	36,2	31,6	8	0	4	4,8	0,0	1,3	2901	2316	2063	29,4	35,0	30,2
total inconnu	4111	4142	4626	42,4	64,8	71,0	77	93	180	46,7	43,7	56,2	4188	4235	4806	42,4	64,1	70,3
TOTAL	9705	6396	6513	100,0	100,0	100,0	165	213	320	100,0	100,0	100,0	9870	6609	6833	100,0	100,0	100,0

TABLEAU 3

NOMBRE DE PERSONNES TOUCHÉES PAR ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES SELON L'ÉTIOLOGIE SPÉCIFIQUE - 1984, 1985, 1986

Étiologie	Nombre d'épidémies			Cas singuliers			Nombre de cas associés aux épidémies			Nombre de cas/épidémies — Gamme			Nombre de cas/épidémies — Médianne			Cas totaux		
	1984	1985	1986	1984	1985	1986	1984	1985	1986	1984	1985	1986	1984	1985	1986	1984	1985	1986
MICROBIOLOGIQUE																		
Bacillus subtilis	1	-	-	-	-	-	2	-	-	2	-	-	SO	-	-	2	-	-
Bacillus cereus	9	15	14	5	8	3	38	84	102	2-12	2-27	2-61	3,0	3,0	2,0	43	92	105
Campylobacter spp.	11	7	12	8	9	6	430	29	197	2-337	2-11	2-132	5,0	2,0	2,5	438	38	202
Clostridium botulinum	7	2	2	3	5	1	14	39	6	2	2-37	2-4	2,0	19,5	3,0	17	44	7
Clostridium perfringens	16	12	20	4	1	1	884	389	353	2-696	2-126	2-126	5,0	24,0	6,5	888	390	354
Enterobacter cloacae	1	-	-	-	-	-	16	-	-	16	-	-	SO	-	-	16	-	-
Escherichia coli O157:H7	1	2	6	-	-	-	7	75	88	7	5-70	2-47	SO	37,5	5,5	7	75	88
Salmonella spp.	55	52	49	2	7	5	3701	1131	409	2-2700	2-249	2-68	4,0	6,0	4,0	3703	1138	414
Shigella sp.	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-
Staphylococcus aureus	23	24	17	8	12	12	411	156	149	2-100	2-40	2-100	5,0	3,0	3,0	419	168	161
Streptococcus groupe A	-	1	-	-	-	-	-	50	-	-	50	-	-	SO	-	-	50	-
Streptococcus groupe D	3	4	6	3	-	3	7	15	13	2-3	2-5	2-3	2,0	4,0	2,0	10	15	16
autre *Streptococcus* spp.	-	2	-	-	-	-	-	55	-	-	3-52	-	-	27,5	-	-	55	-
Yersinia enterocolitica	-	-	1	-	-	1	-	-	3	-	-	3	-	SO	-	-	-	4
espèces multiples	2	5	6	1	-	3	28	65	112	3-25	4-23	2-80	14,0	12,0	6,5	29	65	115
virus non identifié	-	1	-	-	-	-	-	27	-	-	27	-	-	SO	-	-	27	-
virus semblable à l'agent Norwalk	-	-	2	-	-	-	-	-	101	-	-	8-93	-	-	50,5	-	-	101
picorna-virus	-	-	2	-	-	-	-	-	205	-	-	9-196	-	-	102,5	-	-	205
bactérienne et viraux	-	-	1	-	-	-	-	-	17	-	-	17	-	-	SO	-	-	17
moisissures suspectes	3	2	5	8	12	9	7	4	12	2-3	2	2-3	2,0	2,0	2,0	15	16	21
levures suspectes	-	1	3	3	1	12	-	6	16	-	6	5-6	-	SO	5,0	3	7	28
moisissures et levures	1	1	-	-	-	1	2	3	-	2	3	-	SO	SO	-	2	3	1
bactérienne et levures	-	1	-	-	-	-	-	4	-	-	4	-	-	SO	-	-	4	-
total	**133**	**132**	**148**	**45**	**66**	**66**	**5547**	**2132**	**1793**	**2-2700**	**2-249**	**2-196**	**4,0**	**5,0**	**2,0**	**5592**	**2188**	**1849**
PARASITAIRE																		
Diphyllobothrium sp.	-	1	-	-	-	-	-	4	-	-	4	-	-	SO	-	-	4	-
Toxoplasma gondii	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
total	-	1	-	-	-	1	-	4	-	-	4	-	-	SO	-	-	4	1
ANIMALE																		
infestation	1	2	1	1	5	6	2	4	2	2	2	2	SO	2,0	SO	3	9	8
matières étrangères	-	-	-	3	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	2	-
toxine paralysante des coquillages	-	2	-	-	-	2	-	11	-	-	4-7	-	-	5,5	-	-	11	2
total	**1**	**4**	**1**	**4**	**7**	**8**	**2**	**15**	**2**	**2**	**2-7**	**2**	**SO**	**3,0**	**SO**	**6**	**22**	**10**

TABLEAU 3 (continué)

NOMBRE DE PERSONNES TOUCHÉES PAR ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES SELON L'ÉTIOLOGIE SPÉCIFIQUE - 1984, 1985, 1986

Étiologie	Nombre d'épidémies			Cas singuliers			Nombre de cas associés aux épidémies			Nombre de cas/ épidémies Gamme			Médianne			Cas totals		
	1984	1985	1986	1984	1985	1986	1984	1985	1986	1984	1985	1986	1984	1985	1986	1984	1985	1986
VÉGÉTALE																		
algues	1	-	-	-	-	-	2	-	-	2	-	-	SO	-	-	2	-	-
allergène	-	-	-	-	2	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	1
champignons	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
Solanacese	-	1	-	-	-	-	-	3	-	-	3	-	-	SO	-	-	3	-
non précisée	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-
total	1	1	-	-	4	2	2	3	-	2	3	-	SO	SO	-	2	7	2
CHIMIQUE																		
métal	1	4	3	-	1	5	2	35	10	2	5-20	2-6	SO	5,0	2,0	2	36	12
solvants	1	-	5	3	2	3	2	-	18	2	-	2-8	SO	-	3,0	5	2	21
solutions de nettoyage	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-
glutamate monosodique	2	2	3	1	1	1	6	9	15	2-4	2-7	2-10	3,0	4,5	3,0	7	10	16
pesticides	-	7	1	-	2	1	-	17	7	-	2-4	7	-	2,0	SO	-	19	8
composés rances	5	1	1	7	11	12	17	2	4	2-5	2	4	3,0	SO	SO	24	13	16
allergène	-	1	1	-	1	5	-	2	2	-	2	2	-	SO	SO	-	3	7
autre produits chimique	3	3	4	4	6	15	7	12	18	2-3	3-5	2-12	2,0	4,0	2,0	11	18	33
matières étrangères	4	10	8	23	28	31	9	23	18	2-3	2-3	2-4	2,0	2,0	2,0	32	52	49
total	16	28	26	39	53	73	43	100	92	2-5	2-20	2-12	2,0	2,0	2,0	82	153	165
TOTAL CONNU	151	166	175	88	120	140	5594	2254	1887	2-2700	2-248	2-196	2,0	3,0	3,0	5682	2374	2027
TOTAL INCONNU	870	595	767	77	93	180	4111	4142	4626	2-126	2-200	2-232	2,0	3,0	3,0	4188	4236	4806
TOTAL	1021	761	942	165	213	320	9705	6396	6513	2-2700	2-248	2-232	2,0	3,0	3,0	9870	6609	6833

SO = Sans objet

TABLEAU 4

ALIMENTS LIÉS À DES ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES - 1984, 1985, 1986

Aliments	Épidémies			Cas singuliers			Épisodes totaux						Cas totaux					
							Nombre			Pourcentage			Nombre			Pourcentage		
	1984	1985	1986	1984	1985	1986	1984	1985	1986	1984	1985	1986	1984	1985	1986	1984	1985	1986
Viande	204	145	188	25	23	40	229	168	228	19,3	17,2	18,1	2177	1396	1390	22,1	21,1	20,3
Aliments d'origine marine	55	59	64	11	14	30	66	73	94	5,6	7,5	7,4	256	399	331	2,6	6,0	4,8
Volaille	143	90	107	5	11	14	148	102	121	12,5	10,5	9,6	713	864	65[illegible]	7,2	13,1	9,6
Oeufs	3	6	7	1	1	1	4	7	8	0,3	0,7	0,6	107	272	71	1,1	4,1	1,0
Produits laitiers	87	47	51	13	26	31	100	73	82	8,5	7,6	6,5	3144	405	513	31,9	6,1	7,5
Produits de boulangeries	73	69	112	8	8	25	81	77	137	6,8	7,9	10,9	223	271	487	2,3	4,1	7,1
Préparation pour bébés	1	1	1	15	19	17	16	20	18	1,3	2,1	1,4	17	21	19	0,2	0,3	0,3
Confiseries	20	12	6	4	10	17	24	22	23	2,0	2,2	1,8	55	67	43	0,6	1,0	0,6
Légumes	36	23	26	12	13	16	48	36	42	4,0	3,7	3,3	117	158	150	1,2	2,4	2,2
Fruits	22	39	15	11	17	26	33	56	41	3,0	5,7	3,0	70	124	90	0,7	1,9	1,3
Mets chinois	59	42	62	8	6	6	67	48	68	5,6	4,9	5,4	275	166	195	2,8	2,5	2,9
Salades	40	27	41	2	2	14	42	29	55	3,5	3,0	4,4	283	313	334	2,9	4,7	4,9
Sandwichs	38	16	18	3	15	10	41	31	28	3,5	3,2	2,2	137	382	151	1,4	5,8	2,2
Boissons	22	25	27	33	27	44	55	52	71	4,6	5,3	5,6	85	122	202	0,9	1,8	3,0
Aliments divers	87	70	98	8	10	21	95	80	119	7,9	8,2	9,4	943	706	685	9,5	10,7	10,0
Inconnu	131	89	119	6	11	8	137	100	127	11,5	10,3	10,1	1268	943	1519	12,8	14,3	22,2
TOTAL	1021	761	942	165	213	320	1186	974	1262	100,0	100,0	100,0	9870	6609	6833	100,0	100,0	100,0

TABLEAU 5

VIANDES LIÉES À DES ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES - 1984, 1985, 1986

Viandes	Épisodes						Cas					
	Nombre			Pourcentage			Nombre			Pourcentage		
	1984	1985	1986	1984	1985	1986	1984	1985	1986	1984	1985	1986
Boeuf:												
rôtis	29	15	24	12,7	8,9	10,5	1375	401	226	63,2	28,7	16,3
steaks	10	6	14	4,2	3,6	6,1	24	17	60	1,1	1,2	4,3
ragoûts	3	1	2	1,3	0,6	0,9	45	3	55	2,1	0,2	4,0
sauce	-	-	1	-	-	0,4	-	-	6	-	-	0,4
tourtière	2	-	-	0,9	-	-	5	-	-	0,2	-	-
foie	2	-	-	0,9	-	-	4	-	-	0,2	-	-
transformé	7	3	12	3,0	1,8	5,3	16	13	41	0,7	0,9	2,9
autre ou non précisé	3	14	5	1,2	8,3	2,1	64	140	15	2,9	10,0	1,1
sous-total	56	39	58	24,5	23,2	25,4	1533	574	403	70,4	41,1	29,0
Porc:												
jambon	14	17	20	6,1	10,2	8,8	39	52	53	1,7	3,8	3,8
bacon	3	-	5	1,3	-	2,2	7	-	13	0,3	-	0,9
rôtis	3	1	2	1,3	0,6	0,9	9	2	8	0,4	0,1	0,6
côtelettes et côtes levées	5	5	5	2,1	3,0	2,2	14	57	14	0,7	4,1	1,0
transformé	1	-	-	0,4	-	-	20	-	-	0,9	-	-
autre ou non précisé	4	3	1	1,7	1,8	0,4	8	67	5	0,4	4,7	0,4
sous-total	30	26	33	13,1	15,5	14,5	97	178	93	4,5	12,8	6,7
Veau	3	3	3	1,3	1,8	1,3	35	19	108	1,6	1,4	7,8
Agneau	-	2	4	-	1,2	1,8	-	6	14	-	0,4	1,0
Chèvre	-	1	-	-	0,6	-	-	22	-	-	1,6	-
Viande hachée et hamburger cuit	56	33	61	24,5	19,6	26,8	268	259	558	12,3	18,6	40,1
Saucisse fumée et 'hot-dogs'	16	10	11	7,0	6,0	4,8	79	50	34	3,7	3,6	2,5
Autres saucisses	36	21	29	15,7	12,5	12,7	92	83	71	4,2	5,9	5,1
Viande à lunch	10	5	13	4,4	3,0	5,7	22	12	64	1,0	0,9	4,6
Gibier	10	3	4	4,4	1,8	1,8	19	3	8	0,9	0,2	0,6
Autre ou non précisé	12	25	12	5,1	14,9	5,3	32	190	37	1,5	13,6	2,6
TOTAL	229	168	228	100,0	100,0	100,0	2177	1396	1390	100,0	100,0	100,0

TABLEAU 6

ALIMENTS D'ORIGINE MARINE LIÉS À DES ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES - 1984, 1985, 1986

Aliments d'origine marine	Épisodes						Cas					
	Nombre			Pourcentage			Nombre			Pourcentage		
	1984	1985	1986	1984	1985	1986	1984	1985	1986	1984	1985	1986
Poisson:												
sole	3	-	1	4,5	-	1,1	6	-	2	2,4	-	0,6
morue	2	-	3	3,0	-	3,2	6	-	8	2,3	-	2,4
saumon, mis en conserve à la maison	2	2	1	3,0	2,7	1,1	4	4	7	1,6	1,0	2,1
saumon en conserve	6	-	-	9,1	-	-	9	-	-	3,5	-	-
saumon, autre	7	7	6	10,5	9,7	6,4	22	22	36	8,6	7,6	10,9
thon	6	14	8	9,1	19,2	8,5	17	34	11	6,7	8,5	3,3
sardines	2	2	-	3,0	2,8	-	3	4	-	1,2	1,0	-
truite	1	2	1	1,5	2,7	1,1	2	8	2	0,8	2,0	0,6
poisson tropical	2	-	-	3,0	-	-	5	-	-	2,0	-	-
hareng	-	2	1	-	2,7	1,1	-	9	3	-	2,3	0,9
flétan	-	1	-	-	1,4	-	-	3	-	-	0,8	-
aiglefin	1	1	1	1,5	1,4	1,1	7	2	2	2,7	0,5	0,6
oeufs de poisson	-	1	-	-	1,4	-	-	2	-	-	0,5	-
autre ou non précisé	6	9	14	9,0	12,4	15,1	14	37	68	5,5	9,3	20,5
sous-total	38	41	36	57,6	56,2	38,3	95	125	139	37,1	31,3	42,0
Coquillages:												
homard	1	2	4	1,5	2,8	4,3	3	203	7	1,2	50,9	2,1
palourdes, soupe de palourdes	-	5	4	-	6,9	4,3	-	14	12	-	3,5	3,6
moules	1	-	1	1,5	-	1,1	12	-	1	4,7	-	0,3
crevettes	6	9	15	9,1	12,4	16,0	13	20	31	5,1	5,0	9,3
crabe	3	3	10	4,5	4,1	10,8	4	6	16	1,6	1,5	4,8
huîtres	5	4	2	7,5	5,5	2,1	11	7	51	4,3	1,8	15,4
pétoncles	2	2	2	3,0	2,7	2,1	4	3	3	1,6	0,8	0,9
autre ou non précisé	1	3	7	1,5	4,2	7,6	1	12	12	0,4	3,1	3,6
sous-total	19	28	45	28,8	38,4	47,9	48	265	133	18,8	66,4	40,2
Poisson et coquillages	9	4	13	13,6	5,5	13,9	113	9	59	44,2	2,3	17,8
TOTAL	66	73	94	100,0	100,0	100,0	256	399	331	100,0	100,0	100,0

TABLEAU 7

VOLAILLE LIÉE À DES ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES - 1984, 1985, 1986

Volaille	Épisodes						Cas					
	Nombre			Pourcentage			Nombre			Pourcentage		
	1984	1985	1986	1984	1985	1986	1984	1985	1986	1984	1985	1986
Poulet:												
frit	21	10	6	14,2	9,8	5,0	71	75	18	10,0	8,7	2,8
rôti	3	3	1	2,1	2,9	0,8	7	9	2	1,0	1,0	0,3
barbecue	5	6	7	3,5	5,9	5,8	14	71	20	2,0	8,2	3,0
soupe	2	1	1	1,4	1,0	0,8	4	2	7	0,6	0,2	1,1
sauce	1	3	-	0,7	2,9	-	1	9	-	0,1	1,0	-
autres plats préparés	8	4	6	5,6	4,0	4,9	24	13	54	3,4	1,4	8,3
transformé	15	2	5	10,3	2,0	4,1	36	6	13	5,1	0,7	2,0
non précisé	59	47	58	40,0	46,2	47,9	185	253	231	26,1	29,1	35,4
sous-total	114	76	84	77,1	74,5	69,4	342	438	345	48,1	50,7	52,8
Dinde:												
rôtie	3	1	2	2,0	1,0	1,7	80	8	13	11,2	0,9	2,0
farce	-	1	-	-	1,0	-	-	2	-	-	0,2	-
autres plats préparés	1	1	5	0,7	1,0	4,1	30	6	94	4,2	0,7	14,4
transformée	5	3	3	3,5	2,9	2,5	77	17	27	10,8	2,0	4,1
non précisé	21	18	21	14,3	17,6	17,3	141	226	141	19,9	26,2	21,6
sous-total	30	24	31	20,3	23,5	25,6	328	259	275	46,0	30,0	42,1
Autres:												
poulet et dinde	1	-	-	0,7	-	-	36	-	-	5,0	-	-
poulet de Cornouailles	-	-	1	-	-	0,8	-	-	2	-	-	0,3
canard	2	1	3	1,5	1,0	2,5	4	1	10	0,7	0,1	1,5
oie	-	-	1	-	-	0,8	-	-	5	-	-	0,8
non précisé	1	1	1	0,7	1,0	0,8	3	166	16	0,4	19,2	2,5
sous-total	4	2	6	2,8	2,0	5,0	43	167	33	6,1	19,3	5,1
TOTAL	148	102	121	100,0	100,0	100,0	713	864	653	100,0	100,0	100,0

TABLEAU 8

PRODUITS OEUFS LIÉS À DES ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES - 1984, 1985, 1986

Oeufs	Épisodes						Cas					
	Nombre			Pourcentage			Nombre			Pourcentage		
	1984	1985	1986	1984	1985	1986	1984	1985	1986	1984	1985	1986
Non précisé	1	2	4	25,0	28,6	50,0	2	6	55	1,9	2,2	77,5
Plats préparés	3	5	4	75,0	71,5	50,0	105	266	16	98,1	97,8	22,5
TOTAL	4	7	8	100,0	100,0	100,0	107	272	71	100,0	100,0	100,0

TABLEAU 9

PRODUITS LAITIERS LIÉS À DES ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES - 1984, 1985, 1986

Produits laitiers	Épisodes						Cas					
	Nombre			Pourcentage			Nombre			Pourcentage		
	1984	1985	1986	1984	1985	1986	1984	1985	1986	1984	1985	1986
Lait:												
pasteurisé	3	6	14	3,0	8,2	17,1	7	14	238	0,2	3,4	46,4
cru	20	24	16	20,0	32,9	19,5	80	65	111	2,5	16,1	21,6
en poudre ou en conserve	2	3	5	2,0	4,2	6,1	61	14	24	1,9	3,4	4,7
autre	5	4	7	5,0	5,5	8,5	59	227	57	1,9	56,0	11,1
sous-total	30	37	42	30,0	50,7	51,2	207	320	430	6,6	79,0	83,8
Crème artificielle	-	1	-	-	1,4	-	-	2	-	-	0,5	-
Crème	4	1	5	4,0	1,3	6,1	29	2	11	0,9	0,5	2,1
Crème glacée et mousse	9	3	8	9,0	4,1	9,8	21	8	18	0,7	2,0	3,5
Yogourt	4	4	3	4,0	5,5	3,7	7	8	5	0,2	2,0	1,0
Beurre	3	3	1	3,0	4,1	1,2	5	5	1	0,2	1,2	0,2
Fromage:												
cheddar	17	3	4	17,0	4,1	4,9	2780	6	9	88,5	1,5	1,8
autre fromage dur	6	3	3	6,0	4,1	3,6	27	4	4	0,9	0,9	0,8
fromage mou	6	2	2	6,0	2,8	2,4	17	4	4	0,6	1,0	0,8
autre ou non précisé	17	7	6	17,0	9,6	7,3	40	13	13	1,2	3,2	2,5
sous-total	46	15	15	46,0	20,5	18,3	2864	27	30	91,1	6,7	5,8
Autre ou non précisé	1	1	3	1,0	1,4	3,6	4	4	7	0,1	1,0	1,4
Lait de poule et boisson de lait	3	8	5	3,0	11,0	6,1	7	29	11	0,2	5,2	0,4
TOTAL	100	73	82	100,0	100,0	100,0	3144	405	513	100,0	100,0	100,0

TABLEAU 10

CÉRÉALES ET PRODUITS DE BOULANGERIE LIÉS À DES ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES - 1984, 1985, 1986

Céréales et produits de boulangerie	Épisodes						Cas					
	Nombre			Pourcentage			Nombre			Pourcentage		
	1984	1985	1986	1984	1985	1986	1984	1985	1986	1984	1985	1986
Pizza	31	33	50	38,3	42,9	36,5	92	106	164	41,3	39,1	33,7
Gâteaux	9	11	12	11,1	14,3	8,8	31	53	43	13,9	19,6	8,8
Pâtisseries	4	4	10	4,9	5,2	7,3	15	24	30	6,7	8,9	6,2
Tartes	4	2	5	4,9	2,6	3,6	11	6	35	4,9	2,2	7,2
Poudings	1	1	3	1,2	1,3	2,2	2	27	6	0,9	10,0	1,2
Pâtes alimentaires	10	13	21	12,3	16,9	15,3	26	34	62	11,7	12,5	12,7
Pains, petits pains et muffins	2	5	11	2,5	6,5	8,0	4	8	62	1,8	3,0	12,7
Beignes	2	1	4	2,5	1,3	2,9	5	1	12	2,2	0,4	2,5
Crêpes	5	1	-	6,2	1,3	-	13	3	-	5,8	1,1	-
Biscuits	4	3	6	4,9	3,9	4,4	10	4	27	4,5	1,5	5,5
Céréales	5	1	11	6,2	1,3	8,0	8	2	16	3,6	0,7	3,3
Biscuits et craquelins	3	1	1	3,7	1,3	0,7	3	1	1	1,3	0,4	0,2
Autre ou non précisé	1	1	3	1,2	1,3	2,1	3	2	29	1,3	0,7	5,9
TOTAL	81	77	137	100,0	100,0	100,0	223	271	487	100,0	100,0	100,0

TABLEAU 11

PRÉPARATIONS POUR BÉBÉS LIÉES À DES ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES - 1984, 1985, 1986

Préparations pour bébés	Épisodes						Cas					
	Nombre			Pourcentage			Nombre			Pourcentage		
	1984	1985	1986	1984	1985	1986	1984	1985	1986	1984	1985	1986
Préparation de lait (formule)	14	13	12	87,5	65,0	66,7	14	13	12	82,4	61,9	63,2
Produits de céréale	-	2	1	-	10,0	5,6	-	2	1	-	9,5	5,3
Produits de viande ou volaille (en bocal)	1	-	-	6,2	-	-	2	-	-	11,8	-	-
Fruits	-	1	1	-	5,0	5,6	-	1	1	-	4,8	5,3
Légumes	-	1	2	-	5,0	11,1	-	2	3	-	9,5	15,8
Autre ou non précisé	1	3	2	6,2	15,0	11,2	1	3	2	5,9	14,3	10,6
TOTAL	16	20	18	100,0	100,0	100,0	17	21	19	100,0	100,0	100,0

TABLEAU 12

CONFISERIES LIÉES À DES ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES - 1984, 1985, 1986

Confiseries	Épisodes						Cas					
	Nombre			Pourcentage			Nombre			Pourcentage		
	1984	1985	1986	1984	1985	1986	1984	1985	1986	1984	1985	1986
Bonbon et sucette	10	10	9	41,7	45,5	39,1	21	43	20	38,1	64,2	46,5
Palette de chocolat	4	4	4	16,7	18,2	17,4	11	5	4	20,0	7,5	9,3
Réglisse et jujubes	3	-	-	12,5	-	-	10	-	-	18,2	-	-
Sucre, sirop d'érable et miel	4	2	3	16,6	9,0	13,0	8	2	6	14,6	3,0	14,0
Sucette glacée (popsicle) et glace à l'eau	2	5	5	8,3	22,7	21,7	2	15	5	3,6	22,4	11,6
Autre ou non précisé	1	1	2	4,2	4,5	8,6	3	2	8	5,5	3,0	18,6
TOTAL	24	22	23	100,0	100,0	100,0	55	67	43	100,0	100,0	100,0

TABLEAU 13

LÉGUMES ET FRUITS LIÉS À DES ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES - 1984, 1985, 1986

Légumes et fruits	Épisodes						Cas					
	Nombre			Pourcentage			Nombre			Pourcentage		
	1984	1985	1986	1984	1985	1986	1984	1985	1986	1984	1985	1986
Légumes:												
produits à faible acidité en boîte de conserve et en bocal de verre	13	10	14	27,1	27,8	33,3	30	36	86	25,7	22,8	57,3
produits acides en boîte de conserve et en bocal de verre	6	8	9	12,5	22,2	21,4	10	20	20	8,5	12,7	13,3
pommes de terre et produits de pommes de terre	8	6	3	16,7	16,7	7,1	17	18	5	14,5	11,4	3,3
champignons	5	-	1	10,4	-	2,4	9	-	1	7,7	-	0,7
soupe	3	1	3	6,2	2,8	7,1	10	12	6	8,5	7,6	4,0
légumes verts	1	1	1	2,1	2,8	2,4	2	3	3	1,7	1,9	2,0
autre ou non précisé	6	4	6	12,5	11,1	14,4	11	9	11	9,4	5,7	7,4
pois et haricots	4	2	1	8,3	5,6	2,4	24	3	9	20,5	1,9	6,0
maïs et produits de maïs	2	4	4	4,2	11,1	9,5	4	57	9	3,4	36,1	6,0
sous-total	48	36	42	100,0	100,0	100,0	117	158	150	100,0	100,0	100,0
Fruits:												
jus de fruits en boîte de conserve et en bocal de verre	13	25	25	39,4	44,6	61,0	26	45	48	37,1	36,3	53,3
fruits acides, en boîte de conserve et en bocal de verre	3	3	4	9,1	5,4	9,8	5	6	21	7,1	4,8	23,3
fruits frais	8	21	4	24,2	37,5	9,8	19	55	12	27,1	44,4	13,3
noix et produits de noix	7	1	3	21,2	1,8	7,3	15	1	3	21,4	0,8	3,3
autre ou non précisé	2	6	5	6,1	10,7	12,2	5	17	6	7,1	13,7	6,6
sous-total	33	56	41	100,0	100,0	100,0	70	124	90	100,0	100,0	100,0
TOTAL	81	92	83	100,0	100,0	100,0	187	282	240	100,0	100,0	100,0

TABLEAU 14

METS CHINOIS LIÉS À DES ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES - 1984, 1985, 1986

Mets Chinois	Épisodes						Cas					
	Nombre			Pourcentage			Nombre			Pourcentage		
	1984	1985	1986	1984	1985	1986	1984	1985	1986	1984	1985	1986
Riz frit	10	12	8	14,9	25,0	11,8	25	58	31	9,1	34,9	15,9
Rouleaux impériaux	3	1	5	4,5	2,1	7,4	7	3	12	2,5	1,8	6,2
Chowmein	2	-	2	3,0	-	2,9	8	-	6	2,9	-	3,1
Chopsuey	1	2	-	1,5	4,2	-	1	3	-	0,4	1,8	-
Soupes	2	-	-	3,0	-	-	5	-	-	1,8	-	-
Côtes levées et porc	-	2	-	-	4,2	-	-	4	-	-	2,4	-
Boeuf	1	-	-	1,5	-	-	4	-	-	1,5	-	-
Poulet	6	4	2	9,0	8,3	2,9	91	18	5	33,1	10,8	2,6
Autre	4	3	20	6,0	6,2	29,4	11	9	64	4,0	5,4	32,8
Non précisé	38	24	31	56,7	50,0	45,6	123	71	77	44,7	42,8	39,5
TOTAL	67	48	68	100,0	100,0	100,0	275	166	195	100,0	100,0	100,0

TABLEAU 15

SALADES LIÉES À DES ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES - 1984, 1985, 1986

Salades	Épisodes						Cas					
	Nombre			Pourcentage			Nombre			Pourcentage		
	1984	1985	1986	1984	1985	1986	1984	1985	1986	1984	1985	1986
Pommes de terre	13	7	6	31,0	24,1	10,9	127	38	39	44,9	12,1	11,7
Salade de chou et salade de légumes	4	7	17	9,5	24,1	30,9	22	75	70	7,8	24,0	21,0
Poulet et dinde	2	1	4	4,8	3,4	7,3	8	3	6	2,8	1,0	1,8
Poisson et coquillages	4	5	6	9,5	17,2	10,9	40	19	12	14,1	6,1	3,6
Macaroni	4	1	4	9,5	3,4	7,3	11	3	12	3,9	1,0	3,6
Oeufs	2	1	3	4,8	3,4	5,5	4	14	70	1,4	4,5	21,0
Ingrédients multiples	4	1	6	9,5	3,4	10,9	36	10	34	12,7	3,2	10,2
Autre ou non précisé	7	6	9	16,7	20,6	16,4	29	151	91	10,3	48,2	27,2
Viande	2	-	-	4,8	-	-	6	-	-	2,1	-	-
TOTAL	42	29	55	100,0	100,0	100,0	283	313	334	100,0	100,0	100,0

TABLEAU 16

SANDWICHS LIÉS À DES ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES - 1984, 1985, 1986

Sandwichs	Épisodes						Cas					
	Nombre			Pourcentage			Nombre			Pourcentage		
	1984	1985	1986	1984	1985	1986	1984	1985	1986	1984	1985	1986
Poulet ou dinde	11	3	3	26,8	9,7	10,7	28	7	3	20,4	1,8	2,0
Viande	7	4	4	17,1	12,9	14,3	27	78	22	19,7	20,4	14,6
Poisson ou crabe	1	3	-	2,4	9,7	-	2	3	-	1,5	0,8	-
Oeufs ou salades aux oeufs	5	4	5	12,2	12,9	17,9	9	7	29	6,6	1,8	19,2
Viande à tartiner	4	2	2	9,8	6,5	7,1	11	4	4	8,0	1,0	2,6
Sous-marins	7	7	5	17,1	22,6	17,9	16	258	18	11,7	67,5	11,9
Ingrédients multiples	5	4	6	12,2	12,9	21,4	38	7	57	27,7	1,8	37,7
Autre ou non précisé	1	4	3	2,4	12,9	10,7	6	18	18	4,4	4,7	11,9
TOTAL	41	31	28	100,0	100,0	100,0	137	382	151	100,0	100,0	100,0

TABLEAU 17

BOISSONS LIÉES À DES ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES - 1984, 1985, 1986

Boissons	Épisodes						Cas					
	Nombre			Pourcentage			Nombre			Pourcentage		
	1984	1985	1986	1984	1985	1986	1984	1985	1986	1984	1985	1986
Boissons gazeuses en bouteille	12	10	24	21,8	19,2	33,8	14	13	35	16,5	10,7	17,3
Boissons gazeuses en canette	1	1	13	1,8	1,9	18,3	2	6	33	2,4	4,9	16,3
Boissons gazeuses (récipient non précisé)	19	18	5	34,5	34,6	7,0	37	61	13	43,5	50,0	6,4
Café	2	1	1	3,6	1,9	1,4	4	3	2	4,7	2,5	1,0
Thé	-	1	-	-	1,9	-	-	1	-	-	0,8	-
Bière en bouteille	8	6	11	14,5	11,5	15,5	8	6	12	9,4	4,9	5,9
Bière (récipient non précisé)	11	3	2	20,0	5,8	2,8	16	4	2	18,8	3,3	1,0
Vin	2	5	3	3,6	9,6	4,2	4	11	5	4,7	9,0	2,5
Spiritueux	-	2	4	-	3,8	5,6	-	6	7	-	4,9	3,5
Autre ou non précisé	-	5	8	-	9,6	11,3	-	11	93	-	9,0	46,0
TOTAL	55	52	71	100,0	100,0	100,0	85	122	202	100,0	100,0	100,0

TABLEAU 18

ALIMENTS DIVERS LIÉS À DES ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES - 1984, 1985, 1986

Aliments divers	Épisodes						Cas					
	Nombre			Pourcentage			Nombre			Pourcentage		
	1984	1985	1986	1984	1985	1986	1984	1985	1986	1984	1985	1986
Chili	3	3	6	3,2	3,7	5,0	8	7	21	0,8	1,0	3,1
Poisson et frites	1	1	2	1,1	1,3	1,7	3	4	6	0,3	0,6	0,9
Spaghetti et boulettes de viande	2	3	7	2,1	3,7	5,9	3	7	16	0,3	1,0	2,3
Autres aliments multiples	38	33	48	40,3	41,3	40,2	736	428	403	78,0	60,6	58,7
Margarine	-	1	2	-	1,3	1,7	-	2	5	-	0,3	0,7
Soupes (non précisées)	1	5	7	1,1	6,2	5,9	2	8	112	0,2	1,1	16,4
Mets mexicains	12	3	9	12,6	3,7	7,6	30	22	23	3,2	3,1	3,4
Autre nourriture ethnique	-	-	7	-	-	5,9	-	-	24	-	-	3,5
Limaçons et escargots	4	-	3	4,2	-	2,5	10	-	9	1,1	-	1,3
Aliments genre curatif	1	-	1	1,1	-	0,8	1	-	1	0,1	-	0,1
Trempettes et vinaigrettes	10	7	10	10,5	8,8	8,4	28	22	21	3,0	3,1	3,1
Assaisonnement	1	-	-	1,1	-	-	1	-	-	0,1	-	-
Épices	1	-	1	1,1	-	0,8	1	-	1	0,1	-	0,1
Sauces	19	17	7	20,0	21,3	5,9	115	143	27	12,2	20,2	4,0
Autre	2	7	9	2,1	8,8	7,5	5	63	16	0,5	8,9	2,2
TOTAL	95	80	119	100,0	100,0	100,0	943	706	685	100,0	100,0	100,0

TABLEAU 19a

ALIMENTS RESPONSABLES DES ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES EN 1985 PAR ÉTIOLOGIE

	VIANDE								ALIMENTS D'ORIGINE MARINE				VOLAILLE				PRODUITS LAITIERS					PRODUITS DE BOULANGERIE					
	boeuf	porc	veau, agneau, chèvre	hamburger	saucisses	gibier	autre ou non précisé	TOTAL	poisson	coquillages	non précisé	TOTAL	poulet	dinde	autre	TOTAL	lait	fromage	boisson de lait	autre	TOTAL	pizza	gâteau	poudings	pâtes alimentaires	pains, petits pains, muffins	beignes
MICROBIOLOGIQUE																											
Bacillus cereus	1	1	1	-	-	-	-	3	-	-	-	-	-	1	-	1	1	-	1	-	2	-	-	1	2	1	-
Campylobacter jejuni	-	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	13	-	-	-	13	-	-	-	-	-	-
Clostridium botulinum	-	-	-	-	-	3	-	3	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Clostridium perfringens	3	-	1	2	-	-	1	7	-	-	-	-	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Escherichia coli O157:H7	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Salmonella spp.	1	1	-	-	-	-	4	6	2	-	-	2	9	10	2	21	5	-	1	-	6	-	-	-	1	-	-
Shigella sp.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Staphylococcus aureus	-	1	-	4	1	-	1	7	-	-	-	-	2	2	-	4	1	2	-	-	3	-	1	-	2	-	-
Streptococcus spp.	1	-	-	-	1	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-
espèces multiples	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	2	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
virus	-	-	-	-	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
moisissures	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1	-	-	-	-	-	1
levures	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-
moisissures et levures	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
bactérienne et levures	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
total	6	4	3	6	3	3	7	32	3	-	-	3	11	16	2	29	20	3	2	-	26	1	1	1	5	2	1
PARASITAIRE																											
Diphyllobothrium sp.	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ANIMALE																											
toxine paralysante des coquillages	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
infestation	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1	-	-	-	-	-	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-
matières étrangères	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-
total	-	-	-	-	-	-	-	-	1	2	-	3	-	-	-	-	-	1	-	-	1	-	-	-	-	1	-
VÉGÉTALE																											
Solanaceae	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
allergène - végétale	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
non précisée	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-
total	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-
CHIMIQUE																											
métal	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
pesticide	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
solvant	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
composés rances	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
matières étrangères	-	1	-	2	1	-	-	4	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-
glutamate monosodique	-	-	-	-	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
autre produits chimiques	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	3	-	-	-	-	-	-
total	-	1	-	2	3	-	-	6	3	-	-	3	-	-	-	-	-	3	-	-	3	-	-	-	-	1	-
TOTAL CONNU	6	5	3	8	6	3	7	38	8	2	-	10	11	16	2	29	20	7	2	-	29	2	1	1	5	4	1
TOTAL INCONNU	33	21	3	25	25	-	23	130	33	26	4	63	65	8	-	73	17	8	6	13	44	31	10	-	8	1	-
TOTAL	39	26	6	33	31	3	30	168	41	28	4	73	76	24	2	102	37	15	8	13	73	33	11	1	13	5	1

TABLEAU 19a

ALIMENTS RESPONSABLES DES ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRE EN 1985 PAR ÉTIOLOGIE

| ALIMENTS POUR BÉBÉS | | | | | | | PRODUITS DE LÉGUMES ET FRUITS | | | | | | |

TABLEAU 19b

ALIMENTS RESPONSABLES DES ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES EN 1986 PAR ÉTIOLOGIE

	VIANDE									ALIMENTS D'ORIGINE MARINE				VOLAILLE				PRODUITS LAITIERS						PRODUITS DE BOULANGERIE				
	boeuf	porc	veau, agneau	hamburger	saucisses	viande à lunch	gibier	autre ou non précisé	TOTAL	poisson	coquillages	poisson et coquillages	TOTAL	poulet	dinde	autre	TOTAL	lait	crème glacée	yogourt	fromage	autre	TOTAL	pizza	gâteaux	pâtisseries	tartes et poudings	pâtes alimentaires
MICROBIOLOGIQUE																												
Bacillus cereus	1	-	1	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	1	-	1	2	-	-	-	-	-	-	1	-	-	2	-
Campylobacter jejuni	1	-	-	1	-	-	-	1	3	-	1	-	1	2	-	-	2	5	-	-	-	-	5	-	-	-	-	-
Clostridium botulinum	-	-	-	-	-	-	3	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Clostridium perfringens	4	-	-	2	-	1	-	1	8	1	-	-	1	4	1	-	5	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-
Escherichia coli O157:H7	1	-	-	2	-	-	-		3	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1
Salmonella spp.	1	2	-	-	1	-	-	-	4	1	2	1	4	15	4	1	20	3	-	-	1	-	4	-	-	-	-	-
Staphylococcus aureus	-	3	1	3	1	-	-	-	8	-	1	-	1	1	1	-	2	1	1	-	2	-	4	-	1	-	-	5
Streptococcus spp.	4	-	-	1	1	-	-	-	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	-	-	-	-	-
Yersinia enterocolitica	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-
espèces multiples	-	-	-	-	1	-	-	-	1	-	-	1	1	1	-	-	1	-	-	-	1	-	1	-	-	1	-	-
virus	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
bactérienne et viraux	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-
moisissures	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-
levures	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-
moisissures et levures	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
total	12	5	2	9	4	1	3	2	38	2	4	2	8	24	6	2	32	13	1	-	5	1	20	2	3	1	2	6
PARASITAIRE																												
Toxoplasma gondii	-	-	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ANIMALE																												
toxine paralysante des coquillages	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
infestation	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
total	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	1	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
VÉGÉTALE																												
champignons	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
allergène	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
total	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
CHIMIQUE																												
métal	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
pesticide	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
solvant	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
composés rances	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-
matières étrangères	3	1	-	1	1	-	-	-	6	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1	-	-	-	-	-
glutamate monosodique	-	-	-	-	1	-	-	-	1	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
autres produits chimiques	-	-	-	1	-	-	-	-	1	-	1	1	2	1	-	-	1	2	-	-	-	-	2	-	1	-	1	-
total	3	1	-	2	2	-	-	-	8	1	3	1	5	1	-	-	1	2	-	1	-	-	3	1	1	-	1	1
TOTAL CONNU	15	6	3	11	6	1	3	2	47	3	9	4	16	25	6	2	33	15	1	1	5	1	23	3	4	1	3	7
TOTAL INCONNU	43	27	4	50	34	12	1	10	181	33	36	8	78	59	25	4	88	27	7	2	10	13	59	47	8	9	5	14
TOTAL	58	33	7	61	40	13	4	12	228	36	45	12	94	84	31	6	121	42	8	3	15	14	82	50	12	10	8	21

TABLEAU 19b

ALIMENTS RESPONSABLES DES ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES EN 1986 PAR ÉTIOLOGIE

					ALIMENTS POUR BÉBÉS				PRODUITS DE LÉGUMES ET FRUITS																			
pain,petits pains,muffins	biscuits	céréales	autre	TOTAL	formule	légumes	autre	TOTAL	légumes à cidité transformés	légumes transformés	autre produits de légumes	produits de transformés	jus de fruits transformé	fruits frais et noix	TOTAL	Oeufs	Confiseries	Mets chinois	Salades	Assaisonnements,sauce	Sandwichs	Boissons	Aliments multiples	Autres aliments	Aliments inconnus	TOTAL	
																												MICROBIOLOGIQUE
.	.	.	.	3	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7	-	-	-	-	-	2	-	17	*Bacillus cereus*
.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	1	-	1	-	-	1	-	3	17	*Campylobacter jejuni*
.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	3	*Clostridium botulinum*
.	.	.	.	1	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	1	.	.	.	.	4	1	21	*Clostridium perfringens*
.	.	.	.	1	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	1	-	2	8	*Escherichia coli* O157:H7
1	1	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	-	1	-	1	1	13	54	*Salmonella* spp.
.	.	.	.	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	3	-	-	2	-	-	-	2	29	*Staphylococcus aureus*
.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	1	-	-	-	-	2	-	-	-	-	9	*Streptococcus* spp.
.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	2	*Yersinia enterocolitica*
.	.	.	.	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1	1	1	9	espèces multiples
.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	4	4	virus
.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	1	bactérienne et viraux
.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	3	-	3	-	-	-	-	-	-	9	-	1	-	14	moisissures
1	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	6	-	6	-	-	-	-	1	-	5	-	-	-	15	levures
.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	moisissures et levures
2	1	-	-	17	1	-	-	1	-	-	-	-	10	-	10	3	1	12	2	2	5	14	4	9	26	204	total
																												PARASITAIRE
.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	1	*Toxoplasma gondii*
																												ANIMALE
.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	2	toxine paralysante des coquillages
.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	2	2	-	3	-	-	-	-	1	-	-	-	7	intestation
.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	2	2	-	3	-	-	-	-	1	-	-	-	9	total
																												VÉGÉTALE
.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	champignons
.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	1	-	1	allergène
.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	2	total
																												CHIMIQUE
.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	1	-	2	2	-	5	-	-	-	-	-	-	3	-	-	-	8	métal
.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	1	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	2	pesticide
.	.	.	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	4	-	-	1	8	solvant
.	.	.	-	1	9	-	-	9	-	-	2	-	-	-	2	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	13	composés rances
2	-	6	-	8	-	1	1	2	-	2	1	1	1	-	5	-	2	-	-	-	-	11	-	2	1	39	matières étrangères
.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	1	-	-	-	1	-	-	-	-	4	glutamate monosodique
.	.	.	-	2	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1	-	8	-	-	-	-	8	-	-	-	25	autres produits chimiques
2	-	6	-	12	9	1	1	11	-	3	4	3	3	1	14	-	13	-	-	-	1	27	-	2	2	99	total
4	1	6	-	29	10	1	1	12	-	3	5	3	13	3	27	3	17	12	2	2	6	42	4	12	28	315	TOTAL CONNU
7	5	5	8	108	2	1	3	6	14	6	14	6	12	4	56	5	6	56	53	-	22	29	53	50	97	947	TOTAL INCONNU
11	6	11	8	137	12	2	4	18	14	9	19	9	25	7	83	8	23	68	55	2	28	71	57	62	125	1262	TOTAL

TABLEAU 20a

LIEUX D'OÙ PROVIENNENT LES ALIMENTS SELON L'ÉTIOLOGIE SPÉCIFIQUE - 1985

Étiologie	Services alimentaires		Magasins de détail		Domiciles		Fermes et laiteries		Autre		Inconnu		Total	
	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C
MICROBIOLOGIQUE														
Bacillus cereus	15	75	2	4	6	13	-	-	-	-	-	-	23	92
Campylobacter spp.	3	4	1	1	4	6	8	27	-	-	-	-	16	38
Clostridium botulinum	1	37	1	1	5	6	-	-	-	-	-	-	7	44
Clostridium perfringens	13	390	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	13	390
Escherichia coli O157:H7	1	70	-	-	-	-	-	-	1	5	-	-	2	75
Salmonella spp.	31	1000	5	64	15	54	5	11	2	6	1	3	59	1138
Shigella sp.	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
Staphylococcus aureus	19	122	2	2	10	31	-	-	-	-	5	13	36	168
Streptococcus spp.	3	13	1	2	-	-	-	-	3	105	-	-	7	120
espèces multiples	3	49	-	-	2	16	-	-	-	-	-	-	5	65
virus	1	27	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	27
moisissures	-	-	11	13	3	3	-	-	-	-	-	-	14	16
levures	-	-	2	7	-	-	-	-	-	-	-	-	2	7
moisissures et levures	1	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	3
bactérienne et levures	-	-	-	-	1	4	-	-	-	-	-	-	1	4
total	92	1791	25	94	46	133	13	38	6	116	6	16	188	2188
PARASITAIRE														
Diphyllobothrium sp	-	-	-	-	1	4	-	-	-	-	-	-	1	4
ANIMALE														
infestation	-	-	7	9	-	-	-	-	2	11	-	-	7	9
toxine paralysante des coquillages	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	11
matières étrangères	-	-	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2
total	-	-	9	11	-	-	-	-	2	11	-	-	11	22
VÉGÉTALE														
Solanacese	-	-	-	-	1	3	-	-	-	-	-	-	1	3
allergène	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	1	1	2	2
non précisée	1	1	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2
total	1	1	2	2	1	3	-	-	-	-	1	1	5	7
CHIMIQUE														
métal	3	30	2	6	-	-	-	-	-	-	-	-	5	36
composés rances	-	-	12	13	-	-	-	-	-	-	-	-	12	13
matières étrangères	4	5	32	41	1	1	-	-	2	5	-	-	39	52
glutamate monosodique	2	9	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	3	10
solvant	-	-	1	1	-	-	-	-	1	1	-	-	2	2
pesticide	1	4	7	13	-	-	-	-	1	2	-	-	9	19
allergène	-	-	1	2	1	1	-	-	-	-	-	-	2	3
autre produits chimiques	1	4	7	13	1	1	-	-	-	-	-	-	9	18
total	11	52	63	90	3	3	-	-	4	8	-	-	81	153
TOTAL CONNU	104	1844	99	197	51	143	13	38	12	135	7	17	286	2374
TOTAL INCONNU	329	2838	192	474	131	565	5	13	24	228	7	117	688	4235
TOTAL	433	4682	291	671	182	708	18	51	36	363	14	134	974	6609

É = Épisodes
C = cas

TABLEAU 20b

LIEUX D'OÙ PROVIENNENT LES ALIMENTS SELON L'ÉTIOLOGIE SPÉCIFIQUE - 1986

Étiologie	Services Alimentaires		Magasins de détail		Domiciles		Fermes et laiteries		Autre		Inconnu		Total	
	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C
MICROBIOLOGIQUE														
Bacillus cereus	15	101	1	1	1	3	-	-	-	-	-	-	17	105
Campylobacter spp.	7	182	2	5	2	2	4	9	1	2	1	2	17	202
Clostridium botulinum	-	-	-	-	3	7	-	-	-	-	-	-	3	7
Clostridium perfringens	16	312	1	1	2	13	1	14	1	14	-	-	21	354
Escherichia coli O157:H7	6	48	-	-	-	-	1	47	-	-	1	3	8	98
Salmonella spp.	33	344	10	44	4	10	2	5	3	6	2	5	54	414
Staphylococcus aureus	13	129	7	17	5	10	-	-	-	-	4	5	29	161
Streptococcus spp.	4	6	3	6	1	2	-	-	-	-	1	2	9	16
Yersinia enterocolitica	-	-	-	-	2	4	-	-	-	-	-	-	2	4
espèces multiples	7	112	-	-	2	3	-	-	-	-	-	-	9	115
virus	4	306	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	306
bactérienne et viraux	1	17	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	17
moisissures	-	-	14	21	-	-	-	-	-	-	-	-	14	21
levures	-	-	14	27	1	1	-	-	-	-	-	-	15	28
moisissures et levures	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
total	106	1557	53	123	23	55	8	75	5	22	9	17	204	1849
PARASITAIRE														
Toxoplasma gondii	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
ANIMALE														
infestation	-	-	7	8	-	-	-	-	-	-	-	-	7	8
toxine paralysante des coquillages	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2	-	-	2	2
total	-	-	7	8	-	-	-	-	2	2	-	-	9	10
VÉGÉTALE														
allergène	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
champignons	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-	1	1
total	1	1	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-	2	2
CHIMIQUE														
métal	1	6	7	9	-	-	-	-	-	-	-	-	8	15
composés rances	1	1	12	15	-	-	-	-	-	-	-	-	13	16
matières étrangères	-	-	39	49	-	-	-	-	-	-	-	-	39	49
glutamate monosodique	1	10	3	6	-	-	-	-	-	-	-	-	4	16
solvant	1	8	7	13	-	-	-	-	-	-	-	-	8	21
pesticide	-	-	2	8	-	-	-	-	-	-	-	-	2	8
allergène	1	1	4	4	1	2	-	-	-	-	-	-	6	7
autre produits chimiques	1	1	18	32	-	-	-	-	-	-	-	-	19	33
total	6	27	92	136	1	2	-	-	-	-	-	-	99	165
TOTAL CONNU	113	1585	153	268	24	57	8	75	8	25	9	17	315	2027
TOTAL INCONNU	512	3361	296	654	79	342	3	12	21	177	36	260	947	4806
TOTAL	625	4946	449	922	103	399	11	87	29	202	45	277	1262	6833

É = épisodes
C = cas

TABLEAU 21a

SERVICES ALIMENTAIRES D'OÙ PROVIENNENT LES ALIMENTS SELON L'ÉTIOLOGIE SPÉCIFIQUE - 1986

Étiologie	Restaurants-minutes		Institutions		Restaurants et hôtels		Noces et autre réunions mondaines		Garderies, écoles, universités, collèges		Loisirs organisés		Clubs et salles paroissiales		Cafétérias		Autre		Total	
	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C
MICROBIOLOGIQUE																				
Bacillus cereus	13	45	2	30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15	75
Campylobacter spp.	1	1	2	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	4
Clostridium botulinum	1	37	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	37
Clostridium perfringens	4	24	2	48	1	50	4	117	1	26	-	-	-	-	-	-	1	125	13	390
Escherichia coli O157:H7	-	-	1	70	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	70
Salmonella spp.	14	250	5	298	5	264	3	74	1	17	1	10	2	87	-	-	-	-	31	1000
Shigella sp.	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
Staphylococcus aureus	11	28	2	2	1	13	-	-	2	34	2	44	-	-	1	1	-	-	19	122
Streptococcus spp.	3	13	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	13
espèces multiples	1	12	-	-	-	-	-	-	-	-	1	23	-	-	-	-	1	14	3	49
virus	-	-	-	-	-	-	-	-	1	27	-	-	-	-	-	-	-	-	1	27
moisissures et levures	1	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	3
total	49	413	15	452	7	327	7	191	5	104	4	77	2	87	1	1	2	139	92	1791
VÉGÉTALE																				
non précisé	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
CHIMIQUE																				
métal	-	-	-	-	-	-	-	-	1	20	-	-	-	-	-	-	2	10	3	30
matières étrangères	2	3	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	4	5
autres produits chimiques	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	4	-	-	1	4
glutamate monosodique	-	-	-	-	-	-	-	-	2	9	-	-	-	-	-	-	-	-	2	9
pesticide	1	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	4
total	3	7	-	-	1	1	-	-	3	29	-	-	-	-	1	4	3	11	11	52
TOTAL CONNU	53	421	15	452	8	328	7	191	8	133	4	77	2	87	2	5	5	150	104	1844
TOTAL INCONNU	251	1055	20	306	14	136	14	551	8	284	11	353	4	73	4	58	3	22	329	2838
TOTAL	304	1476	35	758	22	464	21	742	16	417	15	430	6	160	6	63	8	172	433	4682

É = épisodes
C = cas

TABLEAU 21b

SERVICES ALIMENTAIRES D'OÙ PROVIENNENT LES ALIMENTS SELON L'ÉTIOLOGIE SPÉCIFIQUE - 1986

Étiologie	Restaurants-minutes		Restaurants et hôtels		Institutions		Noces et autres réunions mondaines		Garderies, écoles		Clubs		Cafétérias		Loisirs organisés		Autre ou non précisé		Total	
	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C
MICROBIOLOGIQUE																				
Bacillus cereus	12	47	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	2	53	-	-	15	101
Campylobacter spp.	5	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	40	1	132	7	182
Clostridium perfringens	11	192	1	2	1	5	1	90	1	13	1	10	-	-	-	-	-	-	16	312
Escherichia coli O157:H7	3	9	-	-	2	23	-	-	1	16	-	-	-	-	-	-	-	-	6	48
Salmonella spp.	20	121	3	37	4	43	3	47	1	3	2	93	-	-	-	-	-	-	33	344
Staphylococcus aureus	10	19	-	-	-	-	1	100	-	-	-	-	1	1	1	9	-	-	13	129
Streptococcus spp.	3	5	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	6
espèces multiples	5	17	1	15	-	-	1	80	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7	112
virus	1	8	-	-	3	298	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	306
bactérienne et viraux	-	-	-	-	1	17	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	17
total	70	428	5	54	13	388	6	317	3	32	3	103	1	1	4	102	1	132	106	1557
VÉGÉTALE																				
allergène	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	1	1
CHIMIQUE																				
métal	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	6	1	6
composés rances	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
glutamate monosodique	-	-	1	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	10
solvant	-	-	-	-	1	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	8
allergène	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
autres produits chimiques	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
total	3	3	1	10	1	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	6	6	27
TOTAL CONNU	73	431	6	64	14	396	6	317	3	32	3	103	1	1	4	102	3	139	113	1585
TOTAL INCONNU	402	1430	23	479	39	562	11	174	9	176	8	167	10	93	4	31	6	249	512	3361
TOTAL	475	1861	29	543	53	958	17	491	12	208	11	270	11	94	8	133	9	388	625	4946

É = épisodes
C = cas

TABLEAU 22a

LIEUX OÙ LES ALIMENTS ONT ÉTÉ INADÉQUATEMENT MANIPULÉS SELON L'ÉTIOLOGIE SPÉCIFIQUE - 1985

Étiologie	Services alimentaires		Domiciles		Usine de transformation des aliments		Magasins de détail		Fermes et laiteries		Delicatessens		Autre		Inconnu		Total	
	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C
MICROBIOLOGIQUE																		
Bacillus cereus	15	75	6	13	2	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	23	92
Campylobacter jejuni	2	3	-	-	-	-	1	1	13	34	-	-	-	-	-	-	16	38
Clostridium botulinum	1	37	5	6	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7	44
Clostridium perfringens	11	316	2	74	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	13	390
Escherichia coli O157:H7	1	70	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	5	-	-	2	75
Salmonella spp.	31	1000	15	54	1	25	1	20	6	12	1	3	1	3	3	21	59	1138
Shigella sp.	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
Staphylococcus aureus	18	121	9	28	2	4	-	-	-	-	-	-	-	-	7	15	36	168
Streptococcus spp.	4	63	2	55	-	-	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-	7	120
espèces multiples	2	37	2	16	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	12	5	65
virus	1	27	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	27
moisissures	-	-	1	1	9	10	2	2	-	-	-	-	-	-	2	3	14	16
levures	-	-	-	-	2	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	7
moisissures et levures	1	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	3
bactérienne et levures	-	-	-	-	1	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	4
total	**88**	**1753**	**42**	**247**	**18**	**55**	**5**	**25**	**19**	**46**	**1**	**3**	**2**	**8**	**13**	**51**	**188**	**2188**
PARASITAIRE																		
Diphyllobothrium sp.	-	-	1	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	4
ANIMALE																		
infestation	-	-	-	-	3	4	3	4	-	-	-	-	-	-	1	1	7	9
toxine paralysante des coquillages	-	-	2	11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	11
matières étrangères	-	-	-	-	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2
total	**-**	**-**	**2**	**11**	**5**	**6**	**3**	**4**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**1**	**1**	**11**	**22**
VÉGÉTALE																		
Solanaceae	-	-	-	-	-	-	-	-	1	3	-	-	-	-	-	-	1	3
allergène	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	2	2
non précisée	1	1	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2
total	**1**	**1**	**-**	**-**	**2**	**2**	**-**	**-**	**1**	**3**	**-**	**-**	**-**	**-**	**1**	**1**	**5**	**7**

CHIMIQUE																		
métal	3	30	1	5	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	5	36
composés rances	-	-	-	-	4	4	5	5	-	-	-	-	-	-	3	4	12	13
matières étrangères	2	3	-	-	35	44	2	5	-	-	-	-	-	-	-	-	39	52
glutamate monosodique	-	-	-	-	2	9	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	3	10
solvant	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	2	2
pesticide	-	-	-	-	1	1	1	1	6	15	-	-	-	-	1	2	9	19
allergène	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	2	2	3
autres produits chimiques	1	4	-	-	7	13	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	9	18
total	6	37	1	5	51	73	10	13	6	15	-	-	-	-	7	10	81	153
TOTAL CONNU	96	1791	46	267	76	136	18	42	26	64	1	3	2	8	22	63	286	2374
TOTAL INCONNU	298	2722	138	596	33	62	27	61	9	27	2	4	10	178	171	585	688	4235
TOTAL	393	4513	184	863	109	198	45	103	35	91	3	7	12	186	193	648	974	6609

É = épisodes
C = cas

TABLEAU 22b

LIEUX OÙ LES ALIMENTS ONT ÉTÉ INADÉQUATEMENT MANIPULÉS SELON L'ÉTIOLOGIE SPÉCIFIQUE - 1986

Étiologie	Services alimentaires		Domiciles		Usines de transformation des aliments		Magasins de détail		Fermes et laiteries		Delicatessens		Autre		Inconnu		Total	
	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C
MICROBIOLOGIQUE																		
Bacillus cereus	15	101	1	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	17	105
Campylobacter jejuni	6	180	2	2	-	-	-	-	4	9	1	2	-	-	4	9	17	202
Clostridium botulinum	-	-	3	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	7
Clostridium perfringens	18	340	1	7	-	-	1	1	-	-	-	-	1	6	-	-	21	354
Escherichia coli O157:H7	6	48	-	-	-	-	-	-	1	47	-	-	-	-	1	3	8	98
Salmonella spp.	33	344	5	13	2	9	4	15	2	5	-	-	2	4	6	24	54	414
Staphylococcus aureus	13	129	6	11	-	-	3	7	-	-	-	-	-	-	7	14	29	161
Streptococcus spp.	4	6	2	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	5	9	16
Yersinia enterocolitica	-	-	2	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	4
espèces multiples	7	112	2	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	9	115
virus	4	306	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	306
bactérienne et viraux	1	17	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	17
moisissures	-	-	1	2	8	10	3	6	-	-	-	-	-	-	2	3	14	21
levures	-	-	3	8	8	12	2	2	-	-	-	-	-	-	2	6	15	28
moisissures et levures	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
total	**107**	**1583**	**28**	**65**	**19**	**32**	**13**	**31**	**7**	**61**	**1**	**2**	**3**	**10**	**26**	**65**	**204**	**1849**
PARASITAIRE																		
Toxoplasma gondii	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	1	1
ANIMALE																		
toxine paralysante des coquillages	-	-	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2
infestation	-	-	-	-	4	5	1	1	-	-	-	-	-	-	2	2	7	8
total	-	-	**2**	**2**	**4**	**5**	**1**	**1**	-	-	-	-	-	-	**2**	**2**	**9**	**10**
VÉGÉTALE																		
allergène	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
champignons	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
total	**1**	**1**	**1**	**1**	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	**2**	**2**

CHIMIQUE																		
métal	1	6	-	-	6	8	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	8	15
composés rances	1	1	-	-	-	-	9	12	-	-	-	-	-	-	3	3	13	16
matières étrangères	-	-	2	3	29	36	1	1	-	-	-	-	-	-	7	9	39	49
glutamate monosodique	1	10	2	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	3	4	16
solvant	-	-	2	11	5	8	-	-	-	-	-	-	-	-	1	2	8	21
pesticide	-	-	-	-	1	1	-	-	1	7	-	-	-	-	-	-	2	8
allergène	1	1	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	4	5	6	7
autres produits chimiques	-	-	2	3	14	27	1	1	-	-	-	-	1	1	1	1	19	33
total	4	18	8	20	56	81	12	15	1	7	-	-	1	1	17	23	99	165
TOTAL CONNU	112	1602	39	88	79	118	26	47	8	68	1	2	4	11	46	91	315	2027
TOTAL INCONNU	495	3397	123	448	49	69	64	129	4	15	-	-	6	55	206	693	947	4806
TOTAL	607	4999	162	536	128	187	90	176	12	83	1	2	10	66	252	784	1262	6833

É = épisodes
C = cas

TABLEAU 23a

SERVICES ALIMENTAIRES OÙ LES ALIMENTS ONT ÉTÉ INADÉQUATEMENT MANIPULÉS SELON L'ÉTIOLOGIE SPÉCIFIQUE - 1985

Étiologie	Restaurants et hôtels		Restaurants-minutes		Institutions		Camps		Traiteurs		Cafétérias		Clubs		Garderies, universités, collèges		Traiteurs à domicile		Autre		Total	
	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C
MICROBIOLOGIQUE																						
Bacillus cereus	10	22	3	23	2	30	-	-	-	-	-	-	1	3	-	-	-	-	-	-	15	75
Campylobacter jejuni	-	-	1	1	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	3
Clostridium botulinum	1	37	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	37
Clostridium perfringens	5	74	-	-	2	48	-	-	2	61	-	-	-	-	-	-	1	8	1	125	11	316
Escherichia coli O157:H7	-	-	-	-	1	70	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	70
Salmonella spp.	20	544	1	3	4	293	1	10	2	46	-	-	-	-	1	17	1	84	-	-	31	1000
Shigella sp.	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
Staphylococcus aureus	7	30	4	10	2	2	2	44	-	-	1	1	-	-	2	34	-	-	-	-	18	121
Streptococcus spp.	1	3	2	10	-	-	-	-	1	50	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	63
espèces multiples	-	-	-	-	-	-	1	23	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	14	2	37
virus	-	-	-	-	1	27	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	27
moisissures et levures	1	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	3
total	**45**	**713**	**11**	**47**	**14**	**473**	**4**	**77**	**5**	**157**	**1**	**1**	**1**	**3**	**3**	**51**	**2**	**92**	**2**	**139**	**88**	**1753**
VÉGÉTALE																						
non précisée	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
CHIMIQUE																						
métal	-	-	-	-	1	20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	10	3	30
matières étrangères	1	2	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	3
autre produits chimiques	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	4	-	-	-	-	-	-	-	-	1	4
total	**1**	**2**	**1**	**1**	**1**	**20**	**-**	**-**	**-**	**-**	**1**	**4**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**2**	**10**	**6**	**37**
TOTAL CONNU	**47**	**716**	**12**	**48**	**15**	**493**	**4**	**77**	**5**	**157**	**2**	**5**	**1**	**3**	**3**	**51**	**2**	**92**	**4**	**149**	**95**	**1791**
TOTAL INCONNU	**191**	**935**	**46**	**170**	**23**	**656**	**14**	**369**	**10**	**397**	**5**	**58**	**4**	**73**	**1**	**8**	**1**	**34**	**3**	**22**	**298**	**2722**
TOTAL	**238**	**1651**	**58**	**218**	**38**	**1149**	**18**	**446**	**15**	**554**	**7**	**63**	**5**	**76**	**4**	**59**	**3**	**126**	**7**	**171**	**393**	**4513**

É = épisodes
C = cas

TABLEAU 23b

SERVICES ALIMENTAIRES OÙ LES ALIMENTS ONT ÉTÉ INADÉQUATEMENT MANIPULÉS SELON L'ÉTIOLOGIE SPÉCIFIQUE - 1986

Étiologie	Restaurants et hôtels		Restaurants-minutes		Institutions		Traiteurs		Cafétérias		Camps		Clubs et salles paroissiales		Garderies		Traiteurs à domicile		Autre		Total	
	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C
MICROBIOLOGIQUE																						
Bacillus cereus	10	44	2	3	1	1	-	-	-	-	2	53	-	-	-	-	-	-	-	-	15	101
Campylobacter jejuni	4	8	-	-	-	-	-	-	-	-	1	40	-	-	-	-	-	-	1	132	6	180
Clostridium perfringens	10	189	2	5	1	5	2	103	-	-	1	14	1	10	-	-	1	14	-	-	18	340
Escherichia coli O157:H7	3	9	-	-	2	23	-	-	-	-	-	-	-	-	1	16	-	-	-	-	6	48
Salmonella spp.	23	158	-	-	5	46	4	72	-	-	-	-	1	68	-	-	-	-	-	-	33	344
Staphylococcus aureus	7	14	3	5	-	-	1	100	1	1	1	9	-	-	-	-	-	-	-	-	13	129
Streptococcus spp.	2	3	1	2	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	6
espèces multiples	6	32	-	-	-	-	1	80	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7	112
virus	1	8	-	-	3	298	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	306
bactérienne et viraux	-	-	-	-	1	17	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	17
total	66	465	8	15	14	391	8	355	1	1	5	116	2	78	1	16	1	14	1	132	107	1583
VÉGÉTALE																						
allergène	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	1	1
CHIMIQUE																						
métal	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	6	1	6
composés rances	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
glutamate monosodique	1	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	10
allergène	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
total	3	12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	6	4	18
TOTAL CONNU	69	477	8	15	14	391	8	355	1	1	5	116	2	78	1	16	1	14	3	139	112	1602
TOTAL INCONNU	326	1618	82	238	46	718	16	380	10	93	4	31	6	82	2	26	1	10	2	201	495	3397
TOTAL	395	2095	90	253	60	1109	24	735	11	94	9	147	8	160	3	42	2	24	5	340	607	4999

É = épisodes
C = cas

TABLEAU 24a

ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES CAUSÉS PAR LA MANIPULATION INADÉQUATE D'ALIMENTS DANS LES USINES DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS - 1985

Nombre d'épisodes	Étiologie	Véhicule	Nombre d'épisodes	Nombre de cas
7	*B.cereus*	jus de soya	1	2
12	*B.cereus*	pain de blé concassé	1	2
40	*C.botulinum* type A	miel	1	1
79	*S.nima*	pièces de monnaie en chocolat (produit importé)	1	25
122	*S.aureus*	saucisson de Bologne	1	1
123	*S.aureus*	gâteau moka,pizza et gâteau au Grand Marnier	1	3
172, 173	moisissures soupçonnées	bière en bouteille	2	2
174	moisissures soupçonnées	racinette en bouteille	1	1
177	moisissures soupçonnées	eau en bouteille	1	1
178	moisissures soupçonnées	beignes	1	1
179	moisissures soupçonnées	jus de pamplemousse en boîte	1	1
180	moisissures soupçonnées	jus de pomme	1	2
181	moisissures soupçonnées	cola	1	1
183	moisissures soupçonnées	cola en bouteille	1	1
184	levures soupçonnées	boisson gazeuse	1	6
185	levures soupçonnées	muffins	1	1
187	bactérienne et levures	jus de pomme (berlingot)	1	4
192	insectes	olives en conserve	1	1
193	insectes	thon, non précisé	1	1
195	infestation	fromage à tartiner	1	2
198	souris mort	arachides	1	1
199	excréments de souris	pain de blé concassé	1	1
200	allergène - végétale	chocolat	1	1
204	plante (espèce non identifiée)	thé	1	1
211	solvant	boisson à l'orange	1	1
216, 217, 218, 222	composés rances	préparation pour nourisson	4	4
224	os	boeuf haché	1	1
225	os	jambon en conserve	1	1
226	os	saucisses de porc	1	1
227	cendres de cigarette	pois en conserve	1	1
228, 231	mégot	bière en bouteille	2	2
232, 233, 235	verre	cola en bouteille	3	4
234	verre	maïs	1	1
236	verre	boisson gazeuse	1	1
237	verre et moisissures	thon en conserve	1	2
238	ruban-masque et emballage	tablette de chocolat	1	1
239	papier métallique	chocolat	1	3
240	fragment de métal	tablette de granola	1	1
242	matière plastique	bière en bouteille	1	1
243	pierre	carottes	1	1
244	crystaux de struvite	thon en conserve	1	1
245	matière étrangères non identifiées	préparation pour nourrisson	1	1
247	matière étrangères non identifiées	moutarde de Dijon	1	2
248, 251	matière étrangères non identifiées	jus d'orange en boîte	2	2
249	matière étrangères non identifiées	frites	1	1
250	matière étrangères non identifiées	petits pains	1	2
252	matière étrangères non identifiées	biscuits	1	1
253	matière étrangères non identifiées	champignons en conserve	1	1
254	matière étrangères non identifiées	cola en bouteille	1	1
255	matière étrangères non identifiées	vin rouge	1	1
256	matière étrangères non identifiées	boisson gazeuse de régime	1	1
257	matière étrangères non identifiées	boisson gazeuse	1	2
258	matière étrangères non identifiées	boisson aux fruits en bouteille	1	1
259	matière étrangères non identifiées	Gassosa, boisson en bouteille	1	3
260	matière étrangères non identifiées	jus en bouteille	1	1
261	matière étrangères non identifiées	boisson à l'orange en bouteille	1	1
262	matière étrangères non identifiées	punch aux fruits en bouteille	1	1
263	sulfites	casserole de boeuf haché et pain aux courgettes	1	1
266, 267	glutamate monosodique	saucisses	2	9
269	aldicarbe	sauce à salade au concombre	1	1
277	chlorure de calcium	cornichons à l'aneth	1	1
278, 279	chlorure de calcium	sucette glacée (popsicle)	2	6
282	sel	sucre	1	1

TABLEAU 24a (continué)

ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES CAUSÉES PAR LA MANIPULATION INADÉQUATE D'ALIMENTS DANS LES USINES DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS - 1985

Nombre d'épisodes	Étiologie	Véhicule	Nombre d'épisodes	Nombre de cas
283, 284, 285	acide sorbique	tranches de fromage fondu	3	5
317	probablement *S.aureus*	jambon	1	2
338	probablement bactérienne	olives	1	1
344	probablement bactérienne	huîtres	1	1
395	probablement bactérienne	lait évaporé en boîte	1	1
409	probablement bactérienne	lait frappé au chocolat	1	1
411	probablement bactérienne	préparation pour nourrisson	1	1
426	probablement bactérienne	tomates en conserve	1	2
443	probablement bactérienne	bière	1	2
446	probablement bactérienne	éclair au chocolat	1	2
461	probablement bactérienne	sandwiches au saumon en conserve	1	1
482	probablement bactérienne	saucisse kolbassa	1	3
516	probablement bactérienne	goberge en conserve	1	3
524	probablement levures	boisson gazeuse	1	2
526	probablement bactérienne et levures	bière	1	1
532, 533	probablement métal	ananas en conserve	2	3
534	probablement étain	salade de fruits en conserve	1	2
535, 543	probablement étain	tomates en conserve	2	3
536	probablement étain	jus d'orange en boîte	1	3
538	probablement étain	jus d'ananas en conserve	1	2
539	probablement étain	jus de pomme en boîte	1	2
540	probablement étain	fèves au lard en conserve	1	1
556	probablement chimique	cola en bouteille	1	1
558	probablement chimique	chocolat de Pâques	1	3
560	probablement chimique	cola	1	2
562	probablement chimique	pommes de terre	1	1
563	probablement chimique	lait 2%	1	2
564	probablement chimique	soda au gingembre	1	1
640	?	tarte aux framboises	1	4
705	?	punch aux fruits	1	5
708	?	vin rouge	1	2
729	?	cheddar	1	2
TOTAL			109	198

TABLEAU 24b

ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES CAUSÉS PAR LA MANIPULATION INADÉQUATE D'ALIMENTS DANS LES USINES DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS - 1986

Nombre d'épisodes	Étiologie	Véhicule	Nombre d'épisodes	Nombre de cas
82	*S.nima*	pièces de monnaie en chocolat (produit importé)	1	7
103	*Salmonella* sp.	biscuits	1	2
177, 179, 181, 183	moisissures soupçonnées	bière en bouteille	4	4
178	moisissures soupçonnées	jus de pomme	1	1
180	moisissures soupçonnées	tartinade laitière	1	3
182	moisissures soupçonnées	boissons gazeuses en bouteille	1	1
184	moisissures soupçonnées	jus d'orange	1	1
190	levures soupçonnées	gâteau	1	5
192	levures soupçonnées	jus d'orange en boîte	1	1
193	levures soupçonnées	pain	1	1
195	levures soupçonnées	jus de pomme	1	1
197	levures soupçonnées	punch aux fruits en boîte	1	1
199	levures soupçonnées	jus d'orange en bouteille	1	1
201	levures soupçonnées	boissons gazeuses en bouteille	1	1
202	levures soupçonnées	vin blanc	1	1
203	moisissures et levures	jus d'orange	1	1
208	infestation	tablette de chocolat	1	1
210	infestation	tablette de chocolat recouverte de noisettes	1	1
211	infestation	tablette de granola	1	1
214	insectes	café instantané	1	2
218	fer	jus de tomate	1	1
219	fer	boissons gazeuse en canette	1	1
220	fer	poires en conserve	1	2
221	fer	cola en bouteille	1	1
222	étain	jus d'ananas et de pamplemousse en boîte	1	2
223	étain	jus d'ananas en boîte	1	1
242	allergènes - chimiques	lait 2%	1	1
245	alcool éthylique	jus	1	2
246	éthylène-glycol	boissons gazeuses en bouteille	1	1
247	kérosène	lapins de Pâques en chocolat	1	3
248	huile	boissons gazeuses en canette	1	1
251	sulfites	crabe en conserve	1	1
253	pesticide indéterminé	boissons gazeuses en bouteille	1	1
259	matière semblable à du bacon	riz	1	1
260	carapace de crabe	crabe des neiges en conserve	1	1
261	crystaux	pain	1	2
262	pulpe de fruit	cola en bouteille	1	1
263	verre	céréales	1	1
264	verre	jus de tomate en boîte	1	1
265	verre	céréales (flocons de maïs) en boîte	1	1
267	verre	beignets ou cola en bouteille	1	1
268	verre	beurre d'arachide	1	1
269	verre	hot dog	1	1
270	verre	pain	1	2
271	verre	aliments pour bébés	1	1
272	verre	aliments en pot (patates douces) pour bébés	1	1
273	verre	confiture	1	1
274	colle	céréales de son en boîte	1	1
275	feuille	yogourt aux pêches	1	1
276	aiguille	steak	1	1
277	comprimé	céréales (enrobées de sucre) en boîte	1	1
278	morceau de plastique	céréales de riz en boîte	1	1
281	bois	friandise	1	1
282	bois	boissons gazeuses en bouteille	1	1
283, 285	matières étrangères indéterminées	bière en bouteille	2	2
284, 287	matières étrangères indéterminées	boissons gazeuses en bouteille	2	2
288	matières étrangères indéterminées	chocolat chaud	1	2
290	matières étrangères indéterminées	boeuf salé	1	2
292	matières étrangères indéterminées	céréales	1	1
296	matières étrangères indéterminées	bacon	1	4
297	chlorure de calcium	croustilles	1	1
298, 299, 300, 301	chlorure de calcium	sucette glacée (popsicle)	4	4
302	solution caustique	cola en bouteille	1	2

TABLEAU 24b (continué)

ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES CAUSÉES PAR LA MANIPULATION INADÉQUATE D'ALIMENTS DANS LES USINES DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS - 1986

Nombre d'épisodes	Étiologie	Véhicule	Nombre d'épisodes	Nombre de cas
303	chlore	boissons gazeuses en canette	1	2
304	chlore	boissons gazeuses	1	1
307	aromatisant	bonbons	1	1
308	colorant orange	bonbons	1	1
309	aromatisants d'oxydation	panaché de vin en canette	1	1
310	paracymène	boissons gazeuses en canette	1	12
314, 315	produit chimique indéterminé	cola en bouteille	2	2
335	probablement *Klebsiella* spp.	lait en boîte	1	1
345	probablement *Streptococcus* groupe D	pâtisseries	1	1
403	probablement bactérienne	sauce aux tomates en conserve	1	2
427	probablement bactérienne	salade aux fruits en conserve	1	1
430	probablement bactérienne	crème glacée au chocolat	1	1
452	probablement bactérienne	cannelloni en conserve	1	1
468	probablement bactérienne	beurre	1	1
477	probablement bactérienne	jambon	1	2
484	probablement bactérienne	gâteau	1	3
503	probablement bactérienne	thon en conserve	1	1
578	probablement bactérienne	bière en bouteille	1	1
614	probablement bactérienne	jambon cuit	1	1
651	probablement bactérienne	pâtisseries	1	2
660	probablement bactérienne	choux à la crème	1	1
688	probablement bactérienne	crabe	1	2
715	probablement moisissures	céréales	1	1
717	probablement moisissures	boissons gazeuses en bouteille	1	1
718	probablement moisissures	bière	1	1
722	probablement levures	boissons gazeuses en bouteille	1	1
725	probablement levures	jus d'orange	1	1
728	probablement moisissures ou levures	bière en bouteille	1	1
730	probablement bactérienne, levures ou moisissures	jus de pomme en boîte	1	1
733	probablement infestation	lait 2%	1	1
735, 736	probably scombridés	thon en conserve	2	2
738	probablement métal	pâte de tomate en conserve	1	2
741, 745, 748	probablement métal	jus d'ananas en boîte	3	4
742, 744	probablement métal	boissons gazeuses en boîte	2	2
749, 751, 753	probablement étain	boissons gazeuses en boîte	3	3
750, 752	probablement étain	maïs crème en conserve	1	1
772	probablement chimique	farine	1	1
776	probablement chimique	poisson	1	1
777	probablement chimique	poires en conserve	1	2
778	probablement chimique	noix de coco	1	1
781	probablement chimique	cola en bouteille	1	1
783	probablement chimique	lait 2%	1	1
784	probablement chimique	champignons en conserve	1	4
838	?	saucisse dans un petit pain	1	2
910	?	gâteau au chocolat	1	4
1119	?	biscuits aux copeaux de chocolat	1	2
1127	?	potage de champignons en conserve	1	2
1208	?	trempette au fromage avec champignons	1	2
1245	?	boissons gazeuses	1	2
TOTAL			128	187

TABLEAU 25

ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES SELON LE MOIS D'APPARITION - 1985, 1986

Étiologie	janvier		février		mars		avril		mai		juin		juillet		août		septembre		octobre		novembre		décembre		Total	
	85	86	85	86	85	86	85	86	85	86	85	86	85	86	85	86	85	86	85	86	85	86	85	86	85	86
Microbiologique	16	24	11	9	9	16	15	12	17	18	13	19	22	22	24	21	15	14	16	21	13	19	17	9	188	204
Parasitaire	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
Animale	-	-	2	2	1	-	-	-	3	-	-	-	-	-	2	2	-	-	2	3	1	1	-	1	11	9
Végétale	-	-	1	-	1	1	1	-	-	-	-	-	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1	-	5	2
Chimique	8	8	3	7	6	14	6	11	7	3	8	5	9	14	3	15	8	9	6	3	11	4	6	6	81	99
total connu	**24**	**32**	**17**	**18**	**17**	**31**	**22**	**23**	**27**	**22**	**21**	**24**	**33**	**36**	**29**	**39**	**23**	**23**	**24**	**27**	**25**	**24**	**24**	**16**	**286**	**315**
Inconnu																										
probablement microbiologique	25	60	8	25	20	42	24	33	16	30	22	38	23	37	22	32	17	22	26	26	20	35	17	37	240	417
probablement animale	-	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	2	1	-	-	-	1	1	-	-	-	-	3	4
probablement végétale	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-
probablement chimique	1	6	5	4	2	2	4	5	-	2	4	3	8	9	2	6	6	3	2	3	4	4	1	5	39	52
autre	43	49	31	42	31	47	38	35	33	33	40	20	25	42	29	33	27	35	30	38	38	46	40	54	405	474
total inconnu	**69**	**116**	**44**	**71**	**53**	**91**	**66**	**73**	**50**	**65**	**66**	**61**	**56**	**90**	**55**	**71**	**50**	**60**	**59**	**68**	**62**	**85**	**58**	**96**	**688**	**947**
Total	**93**	**148**	**61**	**89**	**70**	**122**	**88**	**96**	**77**	**87**	**87**	**85**	**89**	**126**	**84**	**110**	**73**	**83**	**83**	**95**	**87**	**109**	**82**	**112**	**974**	**1262**

TABLEAU 26

RÉPARITION RÉGIONALE DES ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES - 1985, 1986

Province ou territoire	Nombre d'épidémies		Nombre de cas singuliers		Nombre total d'épisodes		Pourcentage total		Nombre par 100 000 habitants*	
	1985	1986	1985	1986	1985	1986	1985	1986	1985	1986
Colombie-Britannique	153	170	24	14	177	184	18,2	14,6	6,2	6,4
Alberta	44	13	16	8	60	21	6,2	1,7	2,6	0,9
Saskatchewan	35	25	4	6	39	31	4,0	2,5	3,9	3,1
Manitoba	33	32	6	4	39	36	4,0	2,9	3,6	3,4
Ontario	365	542	119	223	484	765	49,7	60,6	5,4	8,4
Québec	102	141	26	47	128	188	13,1	14,9	2,0	2,9
Nouveau-Brunswick	4	9	3	5	7	14	0,7	1,1	1,0	2,0
Île-du-Prince-Édouard	1	-	-	-	1	-	0,1	-	0,8	NA
Nouvelle-Écosse	17	5	11	12	28	17	2,9	1,3	3,2	1,9
Terre-Neuve	2	2	2	1	4	3	0,4	0,2	0,7	0,5
Territoires du Nord-Ouest	5	3	2	-	7	3	0,7	0,2	13,5	5,7
Yukon	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Canada	761	942	213	320	974	1262	100,0	100,0	3,87	4,98

* basé sur les relevés approximatifs de 1985, 1986 établis par la Division du recensement, Statistique Canada.

TABLEAU 27

RÉPARITION RÉGIONALE DES CAS D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES - 1985, 1986

Province ou territoire	Nombre de cas associés aux épidémies		Nombre de cas singuliers		Nombre total de cas		Pourcentage total		Nombre par 100 000 habitants*	
	1985	1986	1985	1986	1985	1986	1985	1986	1985	1986
Colombie-Britannique	792	878	24	14	816	892	12,3	13,1	28,4	30,9
Alberta	574	72	16	8	590	80	8,9	1,2	25,1	3,4
Saskatchewan	146	76	4	6	150	82	2,3	1,2	14,9	8,1
Manitoba	230	184	6	4	236	188	3,6	2,8	22,2	17,6
Ontario	2756	4166	119	223	2875	4389	43,5	64,2	31,9	48,2
Québec	1186	1057	26	47	1212	1104	18,3	16,2	18,6	17,6
Nouveau-Brunswick	9	47	3	5	12	52	0,2	0,8	1,7	7,3
Île-du-Prince-Édouard	200	-	-	-	200	-	3,0	-	158,7	-
Nouvelle-Écosse	441	17	11	12	452	29	6,8	0,4	51,9	3,3
Terre-Neuve	25	6	2	1	27	7	0,4	0,1	4,7	1,2
Territoires du Nord-Ouest	37	10	2	-	39	10	0,6	0,1	75,1	19,2
Yukon	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Canada	6396	6513	213	320	6609	6833	100,0	100,0	26,3	27,0

* basé sur les relevés approximatifs de 1985, 1986 par la Division du recensement, Statistique Canada.

ÉNUMÉRATION DES ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES

Les énumerations pour 1985 et 1986 sont publiées dans les pages suivantes. Elles comprennent toutes les données utilisées pour compiler les tableaux précédents.

Définitions des termes

Étiologie: l'énumération est faite en fonction de l'étiologie spécifique, les épisodes de même étiologie figurant par ordre chronologique. Les épisodes confirmés en laboratoire sont énumérés en premier; suivent les épisodes non confirmés qui sont facilement reconnaissables grace à la mention "probablement", puis les épisodes d'étiologie inconnue. Les renseignements additionnels disponibles, comme la numération par gramme d'un agent microbien particulier, les quantités, les types de toxines végétales et de produits chimiques, sont également indiqués.

Apparition: les dates indiquées sont aussi précises que possible. Pour certaines poussées épidémiques comportant l'exposition prolongée de personnes à un véhicule commun, la date d'apparition est indiquée comme un intervalle dont les limites sont constituées par les dates d'apparition du premier et du dernier cas.

Localité et établissement: les endroits d'où proviennent les aliments ayant provoqué un épisode sont classés par localité, province ou territoire, et établissements. L'endroit où on s'est procuré l'aliment peut être différent de l'endroit où l'aliment a été consommé ou de l'endroit où l'aliment a fait l'objet d'une manipulation inadéquate.

Lieu de manipulation inadéquate: établissements où les aliments ont fait l'objet d'une manipulation inadéquate.

Véhicule: aliments, y comprises les boissons, mais excluant l'eau potable non embouteillée, liés à des épisodes.

Données de laboratoire: X indique l'isolement d'un agent étiologique au niveau du patient (P), du véhicule (V) ou des manipulateurs d'aliments (H).

Données cliniques: les personnes malades ont présenté au moins un des symptômes énumérés ci-dessous. Le nombre de personnes à risque (le nombre entre parenthèses) comprend les personnes ayant ingéré le ou les aliments mentionnés (véhicule). Incubation signifie la période de temps qui s'écoule entre l'ingestion de l'aliment incriminé (véhicule) et l'apparition du premier symptôme. Durée signifie la période qui s'écoule entre l'apparition du premier symptôme et la guérison du malade. Les symptômes sont les manifestations observées chez les malades ou décrites par ces derniers. Les symptômes les plus courants sont indiqués par les abréviations suivantes:

N = nausée
C = crampes/douleurs abdominales
D = diarrhée
P = prostration
V = vomissement
F = fièvre
H = céphalée

Observations: données pertinentes, comme les conditions d'entreposage abusives du véhicule (temps, température), des renseignements concernant un changement dans le processus de fabrication, les numérations bactériennes pour la qualité générale du véhicule, par exemple, numération des colonies aérobies (N.C.A.).

INTOXICATIONS ALIMENTAIRES, 1985

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	Données de lab. V	Données de lab. H	Données cliniques: Nombre de maladies (à risque)	Données cliniques: Incubation (h)	Données cliniques: Durée (h)	Données cliniques: Symptômes	Commentaires
MICROBIOLOGIQUE														
	BACILLUS													
1	B. cereus 5 600 000/g	16 fév.	Calgary, Alberta	Domicile	Domicile	Soupe		X		1(?)	?	?	N., gaz (grave)	
2	B. cereus >300 000/g	18 mars	Parry Sound, Ontario	Foyer pour personnes âgées	Foyer pour personnes âgées	Crème à la vanille		X		27(?)	?	?	N.V.D.	N.C.A.: 3 000 000/g.
3	B. cereus >200 000/g	15 avril	Burlington, Ontario	Domicile	Domicile	Fèves	X	X		1(1)	1½	12	D.	N.C.A.: 360 000/g.
4	B. cereus 10 000 000/g	2 mai	St-Émile, Québec	Domicile	Domicile	Riz aux crevettes et au thon	X	X		3(?)	8-11	8	N.V.C.D.	
5	B. cereus >2 000 000/g	15 mai	Owen Sound, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Mets chinois (riz frit au poulet)		X		21(22)	5-16	18	V.C.D.	Période d'incubation : vomissements seulement: 1-5 hres; diarrhée seulement : 1-16 hres. Quatre groupes différents ont été touchés. On a conservé le riz à la température ambiante pendant 3 hres avant de le réchauffer.
6	B. cereus 900 000/g	2 juin	Calgary, Alberta	Restaurant	Restaurant	Nouilles		X		1(?)	?	?	?	
7	B. cereus	16 juin	Nanaimo, Colombie-Britannique	Magasin de détail	Usine de fabrication	Jus de soya		X		2(2)	3	24	N.V.C.D.	Forte croissance de B. cereus à partir d'un jus de soya protéiné en poudre.
8	B. cereus 680 000/g	27 juin	Spruce Grove, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Mets chinois (riz frit)		X		2(2)	1½	?	V.H., oedème (visage)	
9	B. cereus	2 juillet	Vancouver, Colombie-Britannique	Hôpital	Hôpital	Lait		X		3(3)	?	?	V.D.	Lait emballé dans des sacs, utilisé pour l'alimentation par sonde; B. cereus a été isolé en concentration moyenne dans le lait d'un sac.
10	B. cereus	7 juillet	Vancouver, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Poulet frit		X		1(2)	2	24	V.C.D.	Forte croissance de B. cereus observée (aucune numération).
11	B. cereus	6 août	Surrey, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Mets chinois (riz barbecue, porc à la sauce aigre-douce)		X		2(2)	6	12	N.V.C.D.	Forte croissance de B. cereus.
12	B. cereus	9 août	Kelowna, Colombie-Britannique	Magasin de détail	Boulangerie	Pain de blé concassé		X		2(2)	6	24	N.C.D.	Forte croissance de B. cereus.

13	B. cereus	15 août	Vancouver, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Mets chinois (chow main au boeuf, egg foo-yung ou grosses crevettes		X	3(4)	2	24	N.V.C.	Forte croissance de B. cereus.
14	B. cereus > 200 000/g	15 août	Burlington, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Mets chinois (riz frit)		X	1(1)	?	?	N.V.C.	N.C.A.: > 2 000 000/g.
15	B. cereus	18 août	White Rock, Colombie-Britannique	Domicile	Domicile	Jambon cuit		X	2(6)	5	53	N.V.D.	Forte croissance de B. cereus.
16	B. cereus > 200 000/g	19 août	Oshawa, Ontario	Domicile	Domicile	Agneau		X	2(?)	12	20	N.V.C.D.F., étourdissements	N.C.A.: 2 000 000/g; E. coli : 2 400 000/g.
17	B. cereus 100 000/g	20 août	Repentigny, Québec	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Mets chinois (riz frit)		X	1(?)	1/6	72	N.V.C.D.	
18	B. cereus	10 sept.	Vancouver, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Mets chinois (riz frit au poulet)		X	6(6)	1	6	N.V.D.	Forte croissance de B. cereus.
19	B. cereus > 300 000/g	2 oct.	Ottawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	Mets chinois (boulettes de poulet)		X	3(3)	12	?	C.D.	Les boulettes de poulet ont été cuites à l'avance et laissées à la température ambiante pendant une nuit.
20	B. cereus 200 000/g	29 oct.	Ottawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	Mets chinois (riz frit)		X	1(?)	4	?	C.	On a trouvé des numérations de B. cereus de 7 000-22 000/g dans d'autres aliments consommés.
21	B. cereus 100 000/g	13 nov.	Pointe Gatineau, Québec	Restaurant	Restaurant	Salade de macaroni		X	2(?)	10	18	N.V.D.	Aussi, une salade de pommes de terre : 10 000 000 N.C.A./g.
22	B. cereus	13 déc.	Ottawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	Mets chinois (sauce soya et rouleaux impériaux)	X	X	1(2)	1 ½	?	N.V.	B. cereus : > 200 000/g. C. perfringens a également été trouvé dans un échantillon de selles : 1 800 000/g.
23	B. cereus	19 déc.	Ottawa, Ontario	Domicile	Domicile	Steak	X	X	4(4)	7½-8	?	V.C.D.F.	B. cereus a été isolé dans les vomissements et dans les selles.
	CAMPYLOBACTER												
24	C. jejuni	1 janv.	Wolf Island, Ontario	Domicile	Ferme	Lait cru	X		1(4)	?	6-8 mois	C.D.	Lait cru consommé régulièrement.
25	C. jejuni	4 janv.	King City, Ontario	Domicile	Ferme	Lait cru	X		1(?)	?	?	?	
26	C. jejuni	11 mai	Smokey Lake, Alberta	Ferme	Ferme	Lait cru	X		7(?)	3-5 jours	?	C.D.F.	Des scouts ont consommé du lait cru au cours d'une visite d'une ferme laitière.
27	C. jejuni	29 mai	Smokey Lake, Alberta	Ferme	Ferme	Lait cru	X		11(14)	3-5 jours	5-8 jours	D.(sanglantes),F.H.D es enfants fréquentant la maternelle ont consommé du lait cru; même ferme laitière que celle mise en cause dans l'épisode précédent.	
28	C. jejuni	8 juin	Smokey Lake, Alberta	Ferme	Ferme	Lait cru	X		2(?)	4 jours	5-7 jours	C.D.F.	Même ferme laitière que celle mise en cause dans les deux épisodes précédents.

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab.			Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établissement			P	V	H	Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	
29	C. jejuni	8 juin	Stonewall, Manitoba	Ferme	Ferme	Lait cru	X			1(?)	?	?	?	La présence de C. jejuni a été diagnostiquée chez un adulte.
30	C. jejuni	16 juillet	Odessa, Ontario	Ferme	Ferme	Lait cru	X			1(2)	?	96	C.D., bouffées de chaleur et refroidissement	Un ami d'un employé de la ferme est devenu malade après avoir bu du lait.
31	C. jejuni	19 juillet	Windsor, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Sous-marin (au salami)	X			1(1)	36	?	?	N.C.A. dans salami : > 2 000 000/g; streptocoques fécaux : 240 000/g.
32	C. jejuni	20 oct.	Chesterville, Ontario	Établissement carcéral	Établissement carcéral	Jambon	X			2(2)	38	?	?	Le jambon n'était pas assez cuit; personne n'a voulu en manger, à part les deux adolescents qui sont devenus malades.
33	C. jejuni	13 nov.	Don Mills, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Pâté de foie	X			1(?)	?	96	N.D.	C. jejuni a été trouvé dans les selles. N.C.A. élevée dans le pâté de foie.
34	Campylobacter sp.	5 mars	Simcoe, Ontario	Ferme	Ferme	Lait cru	X			1(1)	?	?	?	Les membres de la famille consommaient régulièrement du lait provenant de vaches élevées sur la ferme.
35	Campylobacter sp.	22 avril	White Court, Alberta	Laiterie	Ferme	Lait cru	X			3(?)	?	?	?	Campylobacter a été isolé chez les 3 patients.
36	Campylobacter sp.	14 août	St Mary's, Ontario	Ferme	Ferme	Lait cru	X			1(?)	?	?	?	
37	Campylobacter sp.	19 août	Listowel, Ontario	Domicile	Ferme	Lait cru	X			2(2)	?	?	?	
38	Campylobacter sp.	23 oct.	Tavistock, Ontario	Domicile	Ferme	Lait cru	X			2(2)	?	?	?	Deux enfants sont devenus malades, dont un infecté par Campylobacter. Les membres de la famille buvaient régulièrement du lait cru.
39	Campylobacter sp.	5 nov.	Ellick Twp., Ontario	Foyer pour personnes âgées	Ferme	Lait cru	X			1(?)	?	?	?	On a servi du lait cru aux pensionnaires d'un foyer pour personnes âgées.
	CLOSTRIDIUM BOTULINUM													
40	C. botulinum type A	26 sept.	Québec, Québec	Magasin de détail	Usine de fabrication	Miel	X	X		1(1)	?	1 sem.	Afébrilité, somnolence, hypotonie généralisée, perte d'appétit	Botulisme du nourrisson. La tétine a été trempée dans du miel contenant de 1 000-10 000 spores/kg.

41	C. botulinum type B	26 juillet 2 août 29 août 5 sept.	Vancouver, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Ail dans l'huile, en bouteille	X	X	37(?)	19 hres à ? 10 jours		Faiblesse musculaire, vue brouillée, sécheresse de la bouche, difficultés à respirer et à s'alimenter	Deux grappes de cas (juillet-août, 11 cas / août-septembre, 26 cas), correspondant aux deux périodes durant lesquelles on a utilisé l'ail contaminé pour la fabrication du beurre à l'ail. La période d'incubation a été inhabituellement longue. La flambée a duré plusieurs mois, et plusieurs cas ont dû être hospitalisés. Tous les cas/ patients ont consommé les aliments infectés à Vancouver mais sont devenus malades dans 3 provinces et dans 2 États. Les patients d'origine chinoise ont nécessité plus de soins de respiration artificielle que les autres patients. Au restaurant, on a utilisé le beurre pour la fabrication de deux types de sandwiches. On s'est éventuellement débarassé du produit en raison de son odeur anormale. On avait gardé le produit à la température ambiante malgré l'avertissement "Conserver au réfrigérateur" figurant sur l'étiquette.
42	C. botulinum type B	Août	Montréal, Québec	Domicile	Domicile	Champignons mis en conserve à la maison	X	X	1(?)	?	?	Caractéristiques du botulisme	C. botulinum et la toxine ont été trouvés dans les champignons.
43	C. botulinum type E	26 juillet	Aklavik, Territoires du Nord-Ouest	Domicile	Domicile	Muktuk	X		1(?)	?	?	Caractéristiques du botulisme	Échantillon analysé trouvé négatif à l'égard de C. botulinum et de la toxine. Échantillons de selles et de sérum positifs à l'égard de C. botulinum.
44	C. botulinum type E	Août	Lake Harbour, Territoires du Nord-Ouest	Domicile	Domicile	Viande de morse fermentée	X	X	1(?)	?	?	Caractéristiques du botulisme	C. botulinum a été isolé dans la viande qui avait été entreposée pendant 2 semaines à 4-15°C.
45	C. botulinum type E	Septembre	Fort Chimo, Québec	Domicile	Domicile	Viande de phoque	X		1(?)	?	?	Caractéristiques du botulisme	La toxine a été trouvée dans le sérum.
46	C. botulinum type E	5 déc.	Masset, Colombie-Britannique	Domicile	Domicile	Oeufs de saumon fermentés	X	X	2(?)	?	?	Caractéristiques du botulisme	Deux décès. C. botulinum a été isolé dans les oeufs, les contenus gastriques, les selles et le foie; et la toxine, dans les oeufs, les contenus gastriques, les selles et le sérum.
	CLOSTRIDIUM PERFRINGENS												
47	C. perfringens	1 janv.	Kingston, Ontario	Foyer pour personnes âgées	Foyer pour personnes âgées	Poulet, porc ou lait de poule	X		47(?)	?	?	?	Jusqu'à 10 000 000 C. perfringens/g trouvés dans les échantillons de selles analysés.
48	C. perfringens 1 000 000/g	21 janv.	St-Donat, Québec	Base militaire	Base militaire	Ragoût de boulettes		X	125(?)	3-18	18	N.V.C.D.	
49	C. perfringens 3 400 000/g	5 mai	Halifax, Nouvelle-Écosse	Réunion sociale dans une salle	Traiteur	Rôti de boeuf		X	35(47)	8	?	?	
50	C. perfringens > 2 000 000/g	13 mai	Moose Horn, Manitoba	Hôtel	Hôtel	Boulettes de viande et sauce		X	50(400)	11	24	V.C.D.	On croit que les aliments n'ont pas été réchauffés correctement.
51	C. perfringens 410 000/g	13 juin	London, Ontario	École	Traiteur	Choux farcis		X	26(33)	22-79, moyenne : 37	48	N.V.D.	Mauvaise régulation de la température durant le transport et au moment de servir les aliments.

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	V	H	Données cliniques: Nombre de maladies (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
52	C. perfringens 2 600 000/g	23 août	Surrey, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Chili		X		2(3)	8	24	N.V.C.D.	
53	C. perfringens 8 200 000/g	14 sept.	Burlington, Ontario	Réunion sociale à un domicile	Domicile	Rôti de boeuf	X	X		52(170)	7-10, moyenne : 9	24	C.D.	> 1 000 000 C. perfringens/g dans 2 échantillons de selles. Boeuf insuffisamment cuit après 11 hres de cuisson sur charbon de bois.
54	C. perfringens 1 500 000/g	16 sept.	Vancouver, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Rôti de boeuf		X		4(4)	12½-16	?	V.C.D.H.	On n'a pas analysé d'échantillons de selles pour vérifier s'ils contenaient C. perfringens.
55	C. perfringens > 200 000/g	21 sept.	Norwood, Ontario	Réception de mariage	Traiteur à domicile	Sauce	X	X		8(78)	5	12	N.V.D.	Cinq des 6 échantillons de selles analysés contenaient > 1 000 000 de C. perfringens/g. La sauce a été entreposée et réchauffée de façon inadéquate.
56	C. perfringens 140 000/g	23 sept.	Scarborough, Ontario	Réunion sociale à un domicile	Domicile	Viande de chèvre		X		22(26)	7-20	?	N.C.D.	La viande de chèvre n'était pas assez cuite. Pâte enrobant la viande : N.C.A.: > 2 000 000/g.
57	C. perfringens 240 000/g	10 oct.	Saskatoon, Saskatchewan	Restaurant	Restaurant	Boeuf servi sur un petit pain		X		6(6)	12	> 24	C.D.	Boeuf servi sur petit pain, avec sauce. La sauce a été conservée à des températures inadéquates durant une longue période.
58	C. perfringens	3 nov.	Vernon, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Soupe aux pois	X			12(17)	8	20	C.D.F.	Forte croissance de C. perfringens à partir d'échantillons de selles.
59	C. perfringens 1 500 000/g	23 déc.	Camrose, Alberta	Foyer pour personnes âgées	Foyer pour personnes âgées	Poulet		X		1(?)	?	?	?	
	ESCHERICHIA													
60	E. coli O157:H7	1-20 août	Peterborough, Ontario	Chalet	Chalet	Viande	X			5(5)	?	?	V.C.D. (sanglantes)	Une famille a été malade durant plusieurs semaines; 4 cas de syndrome hémolytique urémique.
61	E. coli O157:H7	8-25 sept.	London, Ontario	Maison de santé	Maison de santé	Sandwiches au jambon	X	X	X	70(169)	3-9 jours	?	D.(sanglantes)	17 décès. Les sandwiches ont été contaminés durant leur préparation par un manipulateur infecté, par suite de leur exposition à des surfaces mouillées du comptoir.
	SALMONELLA													
62	S. berta	1 oct.	Chilliwack, Colombie-Britannique	Ferme	Ferme	Lait cru de chèvre	X	X		6(?)	?	?	?	
63	S. enteritidis	19 janv.	Kingston, Ontario	Domicile	Domicile	Canard	X			1(1)	24	3 sem.	V.C.D., douleurs abdominales, perte de poids	Le canard n'était pas assez cuit et a été laissé à la température ambiante durant plusieurs heures.

64	S. enteritidis	8 oct.	Bowmanville, Ontario	Restaurant	Restaurant	Mets chinois (boulettes de poulet)	X	X	11(18)	moyenne : ? 57		N.V.C.D. (sanglantes), F., frissons	Les manipulateurs se lavaient les mains incorrectement; on entreposait les aliments crus et cuits dans les mêmes contenants et on n'utilisait pas de désinfectant.
65	S. enteritidis	30 déc.	Scarborough, Ontario	Hôtel	Hôtel	?	X		18(440)	?	48	N.C.D.F.	Les manipulateurs se servaient des mêmes linges à main. Les aliments ont été laissés à la température ambiante durant plusieurs heures. N.C.A. et numérations des coliformes élevées.
66	S. hadar	7 août	Kingston, Ontario	Foyer pour personnes âgées	Hôtel	Dinde	X		5(43)	2-8 jours	24	C.D.	Le dinde n'était pas assez cuite.
67	S. hadar	11 août	Kingston, Ontario	Hôtel	Hôtel	Dinde	X	X	58(274)	24-48	?	N.V.C.D.	L'épisode est dû à une négligence du même chef cuisinier que celui impliqué dans l'épisode n° 66. Ce dernier a été congédié après le deuxième épisode.
68	S. hadar	26 août	Brampton, Ontario	Réunion sociale dans une salle	Traiteur	Thon, macaroni, poulet avec sauce, salade de pommes de terre		X	41(200)	1-58, moyenne : 26	72	N.V.C.D.	Les aliments ont été exposés à des températures inadéquates durant leur entreposage et leur transport et conservés à la température ambiante dans la salle durant un longue période.
69	S. hadar	15 oct.	Kingston, Ontario	Domicile	Domicile	Dinde		X	4(?)	?	?	?	
70	S. heidelberg	2 mai	Bracebridge, Ontario	Réunions sociales	Traiteur	Viande	X	X	5(?)	?	?	N.V.C.D. (sanglantes), F.H.	La viande a été conservée à 37°C dans un présentoir réfrigéré défectueux.
71	S. heidelberg	11 nov.	Barrie, Ontario	Restaurant	Restaurant	Poulet et côtes	X		10(19)	12-36	24	N.V.C.D.F.	
72	S. heidelberg	24 déc.	Vancouver, Colombie-Britannique	Centre de rééducation	Centre de rééducation	Roulé de dinde	X	X	14(150)	24	72	N.V.C.D.	Des patients ont dû être hospitalisés.
73	S. infantis	19 janv.	Toronto, Ontario	Restaurant	Restaurant	Salade de macaroni	X		3(3)	14-15	96	C.D.	On soupçonne une contamination croisée entre la salade de macaroni et le poulet.
74	S. infantis	25 fév.	Scarborough, Ontario	Restaurant	Restaurant	Mets chinois	X		10(10)	3½-16½	72	V.D.	Trois groupes différents ont été touchés.
75	S. infantis	11 nov.	Scarborough, Ontario	Domicile	Domicile	?	X		3(3)	5-6	5½	D.F.	Une contamination croisée s'est produite par suite d'une négligence de l'épouse.
76	S. infantis	29 déc.	London, Ontario	Restaurant	Restaurant	Poulet barbecue	X	X	11(17)	6-10	?	N.V.C.D.F.H., sueurs froides, frissons, gaz, étourdissements, douleurs musculaires	Le poulet a été entreposé trop longtemps à des températures inadéquates. Le manipulateur ne s'est pas lavé les mains.
77	S. infantis	31 déc.	Vancouver, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Poitrines de poulet	X	X	6(8)	12	72	V.C.D.	

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab.			Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établissement			P	V	H	Nombre de maladies (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	
78	S. java	15 oct.	Beauce, Québec	Ferme	Ferme	Oeufs frais fêlés	X			1(7)	?	?	V.D.F.	La victime, un nourisson de 6 mois, a dû être hospitalisée. À la ferme de l'oncle, on vendait les oeufs non endommagés mais on consommait régulièrement les oeufs fêlés. Des échantillons de selles de 4 enfants et de 2 adultes habitant la ferme se sont également révélés positifs à l'égard de Salmonella. Les symptômes ne se sont manifestés que chez le nourrisson. C'est pourquoi les 5 échantillons trouvés positifs ont été soumis à des analyses plus approfondies. S. java a été trouvé dans tous les échantillons soumis.
79	S. nima	Sept.-déc.	Colombie-Britannique, Alberta, Saskatchewan, Manitoba, Ontario	Magasins de détail	Usine de fabrication	Pièces de monnaie en chocolat (produit importé)	X	X		25(17 cas primaires et 8 cas secondaires)(?)	?	?	D.	D'autres cas ont été signalés dans d'autres pays. Dans chacune des 24 familles, le cas primaire est survenu chez un enfant de moins de 14 ans. Trois des cas secondaires n'ont pas été confirmés. Le chocolat contenait de 4,3-24,0 cellules/100 g. La flambée s'est prolongée jusqu'en 1986.
80	S. schwarzen-grund	27 juillet	Calgary, Alberta	Restaurant	Restaurant	Canard ou poulet	X			166(230)	3-89, médiane : 25	?	V.C.D.F., frissons	Une enquête a révélé que 72 % des 230 personnes qui assistaient à une réception de mariage dans un restaurant chinois ont été touchées.
81	S. typhimurium	1 janv.	Brandon, Manitoba	Ferme	Ferme	Lait cru	X			1(?)	?	?	?	La mère a servi du lait cru à sa fille.
82	S. typhimurium	15 janv.	Frobisher Bay (Iqaliut), Territoires du Nord-Ouest	Domicile	Domicile	Viande	X			3(?)	?	?	?	
83	S. typhimurium	19 fév.	Stratford, Ontario	Domicile	Domicile	Poulet	X			2(3)	46	96	N.V.C.D.F.H.	Poulet à la chinoise frit incorrectement.
84	S. typhimurium	11-12 mars	Mississauga, Ontario	?	?	?	X			3(4)	36	36	C.D.	
85	S. typhimurium	15 avril	St-Jean-Chrysostome, Québec	Magasin de détail	?	Assortiment de viandes	X	X		10(?)	?	?	N.V.C.D.F.	

86	S. typhimurium	1,4,5 mai	Calgary, Alberta	Club	Club	Poulet cuit insuffisamment, sandwich au boeuf salé et sandwich à la dinde	X	X		3(?)	34½-61	?	C.D.F., frissons	On a décelé la présence de S. typhimurium chez une serveuse dont le fils, cuisinier au club de golf, était devenu malade le 28 avril ou autour de cette date. Toutefois, l'échantillon de selles analysé s'est révélé négatif. Les autorités sanitaires ont été avisées une semaine après cette date. Averties plus tôt, elles auraient probablement pu détecter la source de l'infection plus rapidement.
87	S. typhimurium	23 juillet	London, Ontario	Restaurant	Restaurant	Viande	X			4(4)	10	24-48	N.C.D.	La viande n'était pas assez cuite et n'a pas été entreposée correctement.
88	S. typhimurium	2-13 sept.	Woodstock, Ontario	Établissement psychiatrique	Établissement psychiatrique	Crème espagnole	X			249(?)	6-72	?	?	
89	S. typhimurium	15 oct.	Markdale, Ontario	Ferme	Ferme	Lait cru	X			1(?)	?	?	?	
90	S. typhimurium	24 oct.	Vancouver, Colombie-Britannique	Réception de mariage	Restaurant	Poulet barbecue	X			28(39)	1-4 jours	?	N.V.C.D.F.	
91	S. typhimurium	27 oct.	Ottawa, Ontario	Domicile	Domicile	Lait frappé	X			2(2)	7-8	?	V.C.D.F.	On a utilisé un oeuf cru fêlé de catégorie C dans la préparation du lait frappé.
92	S. typhimurium	4-18 déc.	Leduc, Alberta	Colonie huttérienne	Colonie huttérienne	Nouilles crues	X	X		3(?)	?	?	?	Nouilles trouvées positives à l'égard de S. typhimurium.
93	S. typhimurium	25 déc.	Kingston, Ontario	Domicile	Domicile	Dinde et farce	X	X		3(3)	30	168	V.C.D.F.	Les échantillons de selles de tous les patients ont été trouvés positifs à l'égard de S. typhimurium. S. albany a été isolé dans la farce.
94	Salmonella groupe C	20 mai	Montréal, Québec	Domicile	Domicile	Poulet	X	X		7(8)	24	?	N.V.D.F., perte d'appétit	
95	Salmonella groupe C	17 août	Shawinigan, Québec	Boucherie	Boucherie	Poulet	X	X	X	20(?)	14	?	C.D.F.	S. manhatten a été isolé dans le poulet. Salmonella du groupe C a été isolé dans des échantillons obtenus de sujets malades.
96	S. hadar, S. heidelberg, S. schwarzen-grund	26 avril	Brampton, Ontario	Buffet dans une salle paroissiale	Traiteur	?	X			84(119)	1-58	72	N.V.C.D.F.H.	Le nombre d'aliments manipulés incorrectement était tel qu'il a été difficile d'identifier l'agent causal. Les aliments, préparés une journée à l'avance à la maison par des parents, n'ont pas été refroidis correctement.

Cat. d'épi-sodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipula-tion inadéquate	Véhicule	Données de lab.			Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établisse-ment			P	V	H	Nombre de maladies (à risque)	Incub-ation (h)	Durée (h)	Symptômes	
97	S. hadar, S. heidelberg	4 mai	Estevan, Saskatchewan	Maison de santé	Maison de santé	?	X		X	28(150)	?	environ 3 sem.	N.V.C.D.F.H., déshydratation	73 patients testés : 45 négatifs, 28 positifs à l'égard de Salmonella. On ne sait pas si la présence de Salmonella dans l'établissement résulte de l'introduction d'aliments infectés ou de la contamination des aliments par des manipulateurs infectés. Les employés de la cuisine ont été les premiers touchés. La flambée s'est ensuite propagée aux pensionnaires par suite de leur exposition à un aliment contaminé (indéterminé) puis, par transmission directe, aux aides-infirmières ayant été en contact avec les pensionnaires. On a réussi à circonscrire la flambée en donnant congé aux employés de la cuisine et en expliquant en détail au personnel soignant de l'établissement comment prévenir une nouvelle propagation de Salmonella.
98	S. infantis, S. hadar	4 juin	Ottawa, Ontario	Université	Traiteur à l'université	Dinde	X			17(97)	96-240 moyenne : 144	?	V.C.D.F	Contamination croisée. La dinde n'était pas assez cuite. Le problème est dû au mauvais fonctionnement de l'étuveuse.
99	S. thompson, S. typhimurium, S. nienstedten	14 déc.	Trenton, Ontario	Hôtel	Hôtel	Dinde		X		60(213)	24	?	V.C.D.F	Réception de Noël des employés de la compagnie.
100	S. schwarzen-grund, S. nienstedten	7 déc.	Etobicoke, Ontario	Hôtel	Hôtel	Bagatelle à l'anglaise, rôti de boeuf, crevettes, oeufs à la diable, salade de pommes de terre	X	X		20(?)	15½	?	?	N.C.A.: 160 000->2 000 000/g.
101	Salmonella sp.	7 janv.	Scarborough, Ontario	Restaurant-minute	Restaurant-minute	Pépites de poulet	X	X		3(3)	¼	2	V.C.D.	N.C.A.: 20 000/g.
102	Salmonella sp.	1 fév.	Listowel, Ontario	Domicile	Ferme	Lait cru	X			1(?)	?	?	?	
103	Salmonella sp.	7 fév.	Shawinigan, Québec	Restaurant	Restaurant	?	X		X	14(?)	36	?	V.C.D.F.	
104	Salmonella sp.	12 avril	Hull, Québec	Restaurant	Restaurant	Poulet		X		2(2)	48	?	V.D.F.	Salmonella a été isolé dans des échantillons de poulet cru.
105	Salmonella sp.	20 mai	Mississauga, Ontario	Delicatessen	Delicatessen	Ailes de poulet	X			3(4)	14-16	48	C.D.H., ballonnement	Les ailes n'étaient pas assez cuites.
106	Salmonella sp.	24 juin	Brampton, Ontario	Restaurant	Restaurant	Jambon	X	X		1(1)	7	48	V.C.D.	Contamination croisée entre divers aliments crus préparés sur une planche à découper.

107	Salmonella sp.	6 juillet	Toronto, Ontario	Domicile	Domicile	Oeufs de dinde	X			5(5)	6-90	96	C.D.F.	Les oeufs (achetés d'un vendeur privé) n'étaient pas assez cuits (liquides).
108	Salmonella sp.	15 juillet	Trenton, Ontario	Magasin de détail	?	Hareng fumé	X			8(?)	?	?	?	
109	Salmonella sp.	20 juillet	Newmarket, Ontario	Foyer pour personnes âgées	Foyer pour personnes âgées	?	X			2(?)	?	?	?	
110	Salmonella sp.	20 juillet	Huron County, Ontario	Ferme	Ferme	Lait cru	X			2(?)	?	?	?	
111	Salmonella sp.	26 juillet-1 sept.	Pangnirtung, Territoires du Nord-Ouest	Camp	Camp	?	X			10(?)	?	?	N.V.C.D.F., douleurs articulaires	Le lien de parenté était le seul dénominateur commun entre les victimes. Avant de devenir malades, elles avaient campé sur la terre ferme. Le premier cas positif a été causé par une manipulation inadéquate des aliments et de mauvaises habitudes d'hygiène personnelle sur la terre ferme. Des contacts entre les membres de la famille ou des amis ou des collègues de travail et de mauvaises conditions de salubrité et d'hygiène sont probablement à l'origine des cas subséquents.
112	Salmonella sp.	29 juillet	Saskatoon, Saskatchewan	Domicile	Domicile	Dinde	X			13(17)	36-40	>48	C.D.H.	La dinde n'était pas assez cuite. Les échantillons de selles de 4 patients ont été trouvés positifs à l'égard de Salmonella. Aucun échantillon de dinde n'a été analysé.
113	Salmonella sp.	19 sept.	Vanderhoof, Colombie-Britannique	Domicile	Domicile	Mets mexicains (enchiladas, tacos, fèves)	X			4(8)	7	18	N.V.D., prostration	
114	Salmonella sp.	19 sept.	Lac-à-la-Tortue, Québec	Restaurant	Restaurant	Sandwich club et hamburger	X	X		5(?)	48-72	?	V.C.D.H.	Symptômes caractéristiques de la salmonellose. Échantillons de poulet provenant du même restaurant : 100 000 B. cereus/g.
115	Salmonella sp.	24-25 sept.	Walkerton, Ontario	Domicile	Domicile	Thon	X			2(?)	?	?	?	
116	Salmonella sp.	15 oct.	Sarnia, Ontario	Domicile	Domicile	?	X			2(4)	4-6	?	D.	Salmonella a été isolé dans des échantillons provenant des deux cas.
117	Salmonella sp.	8 nov.	Fatima, Québec	Magasin de détail	Domicile	Préparation pour nourrisson	X	X		1(?)	?	?	D.F.	La préparation a été diluée avec de l'eau et entreposée incorrectement.
118	Salmonella sp.	29 nov.	Magog, Québec	Hôtel	Hôtel	Rôti de boeuf	X	X	X	108(?)	48	?	N.V.C.D.	
119	Salmonella sp.	6 déc.	Beauport, Québec	Restaurant	Restaurant	Poulet		X		4(?)	48	20	N.V.C.D.F.H.	
120	Salmonella sp.	26 déc.	Kingston, Ontario	Domicile	Domicile	Farce pour dinde		X		2(3)	24	?	?	
	SHIGELLA													
121	Shigella sp.	4 fév.	Sioux Lookout, Ontario	Hôpital	Hôpital	Jus d'orange	X	X		1(?)	7	36	C.D.F.H., déshydratation	Le contenant du concentré de jus d'orange a été trouvé positif.

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	Données de lab. V	Données de lab. H	Données cliniques: Nombre de maladies (à risque)	Données cliniques: Incubation (h)	Données cliniques: Durée (h)	Données cliniques: Symptômes	Commentaires
	STAPHYLOCOCCUS													
122	S. aureus 500 000/g	11 janv.	Fort Frances, Colombie-Britannique	Magasin de détail	Usine de fabrication	Saucisson de Bologne		X		1(1)	6½	12	V.C.	
123	S. aureus	13-16 janv.	Calgary, Alberta	Restaurant	Boulangerie	Gâteau moka, pizza, gâteau au Grand Marnier	X	X		3(?)	4-7	?	V.D.	Tous les aliments ont été préparés dans la même boulangerie. Le cas n° 1 a mangé du gâteau moka, le cas n° 2, de la pizza, et le cas n° 3, du gâteau au Grand Marnier. Un enquête a révélé que les gâteaux étaient entreposés et manipulés incorrectement à la boulangerie et qu'ils étaient livrés dans un camion non réfrigéré. Gâteaux moka et gâteaux au Grand Marnier : >2 000 000 S. aureus/g; pizza : >5 600 000 S. aureus/g.
124	S. aureus >2 000 000/g	15 janv.	Three Hills, Alberta	Domicile	Domicile	Hamburger	X	X		2(?)	1½	36-64	N.V.C.D.H.P., frissons	E. coli a également été isolé dans des galettes fabriquées avec du boeuf haché, des oeufs et des oignons. D'autres plaintes concernant le hamburger ont été reçues. Les galettes congelées ont été mises à décongeler à la température ambiante durant une longue période.
125	S. aureus >100 000/g	30 janv.	Chicoutimi, Québec	Cafétéria	Cafétéria	Sandwich au poulet		X		≥1(?)	4	?	V.D.F.	
126	S. aureus	4 fév.	Edmonton, Alberta	Restaurant mets-à-emporter	?	Poulet ou salade de pommes de terre	X	X		1(3)	2	?	V.D.	Vomissements : 120 S. aureus/g; Campylobacter également isolé dans des échantillons provenant des trois victimes.
127	S. aureus	14 fév.	Ottawa, Ontario	Restaurant-minute	Restaurant-minute	Hamburger	X			2(?)	1	?	N.V.F., étourdissements	S. aureus lysotype 2A a été trouvé dans les vomissements; une fois cuit, le hamburger a été conservé trop longtemps à la température ambiante.
128	S. aureus 1 000 000/g	18 fév.	Halifax, Nouvelle-Écosse	Restaurant	Restaurant	Pâtes fraîches		X		2(2)	5	?	N.V.	Les pâtes ont été préparées par un restaurant d'Ottawa pour un restaurant de Halifax (Nouvelle-Écosse).
129	S. aureus >2 000 000/g	28 fév.	Cambridge, Ontario	Restaurant	Restaurant	Sauce béarnaise ou sauce hollandaise		X		3(?)	3	?		
130	S. aureus	24 mars	Nepean, Ontario	Restaurant-minute	Restaurant-minute	Hamburger	X			3(3)	7-10, moyenne : 8½	?	V.C.D.	S. aureus a été isolé dans des prélèvements de matière fécale effectués par écouvillonnage.
131	S. aureus >5 600 000/g	2 avril	Calgary, Alberta	Domicile	Domicile	Fromage à base de lait cru		X		1(?)	1-1½	?	V.	

132	S. aureus 5 000 000/g	10 avril	Calgary, Alberta	Restaurant	Restaurant	Gâteau à l'Amaretto		X	2(?)	6-12	?	V.D.	
133	S. aureus 200 000/g	15 avril	Ottawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	Pâtes fraîches		X	2(2)	6½	?	N.C.D., étourdissements	Même restaurant que pour l'épisode n° 128; la souche trouvée a produit l'entérotoxine C.
134	S. aureus >5 600 000/g	16 avril	Calgary, Alberta	Domicile	Domicile	Fromage		X	3(?)	1-2	2	V.	Trois enfants âgés de 2-7 ans ont été pris de vomissements environ 1-2 hres après avoir consommé du fromage fabriqué à la maison avec du lait cru.
135	S. aureus	16 avril	Montréal, Québec	Cafétéria d'université	Cafétéria d'université	Divers aliments		X	17(20)	2½	10	N.V.C.D.H., étourdissements, faiblesse	S. aureus a été trouvé dans deux aliments.
136	S. aureus	26 avril	Coquitlam, Colombie-Britannique	Domicile	Restaurant	Mets chinois	X		3(4)	6	36	N.V.C.H.	9 000 S. aureus/g trouvés dans les selles d'un patient.
137	S. aureus	27 avril	Montréal, Québec	Domicile	Domicile	Porc		X	3(3)	6-7	12-24	N.V.C.D.H.	Porc trouvé positif à l'égard de Staphylococcus.
138	S. aureus 500 000/g	6 mai	Victoria, Colombie-Britannique	Restaurant-minute	Restaurant-minute	Poulet		X	2(2)	?	72	N.V.C.D.P.	
139	S. aureus	18 mai	Kelowna, Colombie-Britannique	?	?	Dinde, sauce, farce, jambon, purée de pommes de terre		X	9(?)	2½-5	?	N.V.C.D.F.	Numération élevée de S. aureus dans tous les aliments.
140	S. aureus	20 mai	Kelowna, Colombie-Britannique	Domicile	Domicile	Salade de pommes de terre		X	8(12)	5	27	N.V.C.D.F.	Forte croissance de S. aureus.
141	S. aureus	27 mai	Richmond Hill, Ontario	Foyer pour personnes âgées	Foyer pour personnes âgées	?	X		1(?)	?	?	N.V.D.	S. aureus lysotype 77/90 a été isolé dans les vomissements.
142	S. aureus	30 mai	West Vancouver, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Lait évaporé	X	X	1(?)	?	?	V., décès	Un enfant de 4 ans est mort subitement; des concentrations très élevées de S. aureus ont été trouvées dans le lait et dans l'estomac de la victime.
143	S. aureus 5 000 000/g	2 juin	Truro, Nouvelle-Écosse	Motel	Motel	Dinde		X	13(31)	½-24, médiane : 2½	4-36	?	La dinde a été conservée à des températures inadéquates.
144	S. aureus	6 juin	Lacombe, Alberta	Hôpital	Hôpital	?	X		1(?)	?	?	?	Vomissements : 5 500 S. aureus/g.
145	S. aureus >2 000 000/g	22 juin	Cobourg, Ontario	Domicile	Domicile	Salade de pommes de terre		X	2(2)	8	?	N.V.C.D.F.	
146	S. aureus	3 juillet	Vegreville, Alberta	?	?	?	X		1(?)	?	?	N.V.C.D.	Vomissements : 120 S. aureus/g.
147	S. aureus >200 000/g	14 juillet	Burlington, Ontario	Restaurant	Restaurant	Sandwich au poulet		X	5(?)	3	3	V.D.	N.C.A.: >2 000 000/g; coliformes : >240 000/g.
148	S. aureus 240 000/g	15 juillet	Fredericton, Nouveau-Brunswick	?	?	Sauce à la viande		X	1(1)	?	?	V.	
149	S. aureus	22 juillet	Lac La Biche, Alberta	?	?	?	X		1(?)	?	?	V.	Vomissements : 7 600 000 S. aureus/g.

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab.			Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établissement			P	V	H	Nombre de maladies (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	
150	S. aureus >2 000 000/g	25 juillet	Vancouver, Colombie-Britannique	Domicile	Domicile	Saumon au four et/ou salade de pommes de terre		X		2(?)	?	?	N.V.C.D.P	Aucune entérotoxine trouvée.
151	S. aureus	15 août	Surrey, Colombie-Britannique	Camp	Camp	?	X			40(45)	6	24	N.V.C.D.	Forte croissance de S. aureus à partir des vomissements.
152	S. aureus	20 août	Gibson, Colombie-Britannique	Camp	Camp	Hamburger		X		4(10)	10	24	N.V.D.	Forte croissance de S. aureus à partir du boeuf haché.
153	S. aureus	20 août	Orleans, Ontario	Restaurant-minute	Restaurant-minute	Pépites de poulet		X		3(3)	10-12	?	V.C.D.	
154	S. aureus	22 août	Prince George, Colombie-Britannique	Domicile	Domicile	?	X			1(1)	8	24	N.V.D.	Croissance moyenne de S. aureus à partir d'échantillons de selles.
155	S. aureus	16 oct.	Edmonton, Alberta	?	?	?	X			1(?)	?	?	V.	S. aureus a été isolé dans les vomissements.
156	S. aureus >5 000 000/g	21 oct.	Calgary, Alberta	Domicile	Domicile	Assiette de dinde		X		6(?)	?	?	?	
157	S. aureus	29 nov.	Timmins, Ontario	Cafétéria de collège	Collège	Champignons en conserve		X		17(?)	5	?	N.V.D.	S. aureus a été isolé dans le contenu d'une boîte ouverte. La contamination serait survenue après la transformation; les champignons ont été utilisés dans la préparation de pizzas.
	STREPTOCOCCUS													
158	Streptococcus groupe A soupçonné	31 juillet	South Peace, Alberta	Barbecue à l'extérieur	Traiteur	Fèves au lard, steak de jambon, salade de pommes de terre, salade de chou, salade de macaroni	X	X		50(101)	?	?	Symptômes d'une angine streptococcique	
159	Streptococcus groupe D soupçonné >2 000 000/g	25 mars	Belleville, Ontario	Casse-croûte à une exposition	Casse-croûte à une exposition	?		X		5(?)	10½	?	?	
160	Streptococcus groupe D soupçonné >2 000 000/g	17 août	London, Ontario	À l'extérieur	Domicile	Rôti de boeuf		X		3(4)	¼-15½	29	?	Le rôti a été conservé à des températures inadéquates dans la glacière et avait une odeur anormale.
161	Streptococcus groupe D soupçonné >2 000 000/g	18 nov.	Shannon, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Saucisses fumées		X		2(?)	4	>48	N.V.C.H.P.	
162	Streptococcus sp. soupçonné	22 sept.	Red Deer, Alberta	Restaurant	Restaurant	Pizza		X		3(3)	2-10	1-24	N.V.C.D.	4 200 000 streptocoques alpha-hémolytiques/g.

163	Streptococcus sp. soupçonné >5 000 000/g	24 sept.	Hamilton, Ontario	Barbecue à l'extérieur	Domicile	Maïs		X	52(250)	7	2½	N.C.D.	
	AGENTS BACTÉRIENS MULTIPLES												
164	C. perfringens, B. cereus	9-11 mars	Calgary, Alberta	Restaurant mets-à-emporter	?	Poulet frit avec sauce	X	X	12(23)	1-41, médiane : 36	?	N.V.C.D.	Tous les cas sont survenus à une réunion familiale. Six des 8 échantillons de selles analysés contenaient C. perfringens à des concentrations pouvant atteindre 600 000/g. B. cereus et C. perfringens ont été trouvés dans la sauce.
165	C. perfringens, S. aureus	26 mars	Saskatoon, Saskatchewan	Café	Café	Côtelettes de veau	X		14(35)	11¼	14½	N.C.D.F.H., frissons	3 échantillons de selles : concentrations élevées de C. perfringens dans les 3 échantillons; concentration élevée de S. aureus dans 1 échantillon et faible dans un autre échantillon.
166	S. aureus, C. perfringens	18 août	Prince George, Colombie-Britannique	Camp	Camp	?	X		23(41)	12	36	N.V.C.D.H.	Croissance élevée de C. perfringens et croissance moyenne de S. aureus à partir d'échantillons de selles.
167	S. aureus 100 000/g et autre agent pathogène	11 déc.	Ste-Sophie, Québec	Domicile	Domicile	Sandwiches		X	12(?)	30	12	V.C.D.F.	N.C.A.: >10 000 000/g.
168	S. berta, C. perfringens	13 déc.	Vancouver, Colombie-Britannique	Domicile	Domicile	Poulet	X	X	4(4)	12	96	N.V.C.D.F., prostration	Croissance moyenne de S. berta et croissance élevée de C. perfringens à partir du poulet. S. berta trouvé dans le contenu gastrique d'une personne décédée.
	VIRUS												
169	Virus non identifié	21 fév.	Richmond Hill, Ontario	École	École	Hot dogs		X	27(59)	6-9	?	V.	Un virus non identifié a été isolé dans 6 des 9 échantillons de selles analysés.
	MOISISSURES												
170	Penicillium sp. soupçonné	16 avril	Oshawa, Ontario	Domicile	Domicile	Fromage		X	1(?)	?	?	V.C.D.	Le fromage était couvert de moisissures.
171	Moisissures soupçonnées	8 janv.	St-Félicien, Québec	Magasin de détail	Usine de fabrication	Bière en bouteille		X	1(?)	½-¾	?	N.V.	
172	Moisissures soupçonnées	21 janv.	Scarborough, Ontario	Magasin de détail	?	Bière en bouteille		X	1(?)	4	36	?	Capsule perforée, substance blanche dans la bouteille.
173	Moisissures soupçonnées	10 mars	Fox Creek, Alberta	Magasins de vins et de spiritueux	Usine de fabrication	Bière en bouteille		X	1(1)	?	?	?	Une substance brunâtre et visqueuse semblable à des moisissures a été trouvée dans plusieurs bouteilles.
174	Moisissures soupçonnées	16 avril	Dundas, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Racinette en bouteille		X	1(2)	?	?	C., sautes d'humeur	Des moisissures ont été trouvées dans 7 bouteilles.

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	V	H	Données cliniques: Nombre de maladies (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
175	Moisissures soupçonnées	23 avril	Hamilton, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Jus de pomme en boîte		X		1(1)	?	?	V.D.	Des dommages permettant l'entrée d'air et la croissance de moisissures ont été observés sur le rebord de la boîte.
176	Moisissures soupçonnées	12 juin	Etobicoke, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Jus de pomme en bouteille		X		1(1)	< 24	?	?	Des moisissures noires ont été trouvées dans la bouteille.
177	Moisissures soupçonnées	30 juin	St Thomas, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Eau en bouteille		X		1(1)	2	?	C.H., douleurs gastriques	Une substance semblable à des moisissures flottait à la surface du contenant. L'eau est aujourd'hui emballée dans des sac en plastique plus résistants.
178	Moisissures soupçonnées	15 juillet	Calgary, Alberta	Domicile	Usine de fabrication	Beignets		X		1(?)	5-6	?	?	Les beignets étaient verts. La présence de moisissures sous la couche de sucre en poudre était apparente. On pourrait avoir oublié d'ajouter des agents de conservation à ce lot; aucune autre plainte n'a cependant été reçue.
179	Moisissures soupçonnées	23 juillet	Ottawa, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Jus de pamplemousse en boîte		X		1(?)	?	?	C.D.	Une importante agglutination de moisissures a été observée dans le produit. Le couvercle de la boîte était perforé, ce qui permettait l'entrée d'air.
180	Moisissures soupçonnées	15 août	Sydney, Nouvelle-Écosse	Magasin de détail	Usine de fabrication	Jus de pomme		X		2(2)	?	?	?	Le contenu était exposé à l'air. Le produit était visqueux et contenait de nombreuses agglutinations de moisissures.
181	Moisissures soupçonnées	1 oct.	Toronto, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Cola		X		1(1)	?	?	V.C., douleurs gastriques	Le produit contenait des agglutinations de moisissures.
182	Moisissures soupçonnées	11 nov.	Toronto, Ontario	Magasin de détail	?	Cola en bouteille		X		2(2)	12	36	N.V.	La capsule de la bouteille était désserrée, ce qui permettait l'entrée d'air et favorisait la croissance de moisissures.
183	Moisissures soupçonnées 2 000 000/ml	21 nov.	London, Ontario	Domicile	Usine de fabrication	Cola en bouteille		X		1(?)	?	?	?	N.C.A.: > 2 000 000/ml; des moisissures étaient visibles dans la bouteille.
	LEVURES													
184	Levures soupçonnées	12 mai	Lorraine, Québec	Magasin de détail	Usine de fabrication	Boisson gazeuse		X		6(?)	1-3	?	N.V.C.D.H.	
185	Levures soupçonnées	21 nov.	Winnipeg, Manitoba	Magasin de détail	Usine de fabrication	Muffins		X		1(2)	2	5 jours	C.F.	Croissance de levures dans les muffins, et possibilité de fermentation secondaire et de production d'aldéhyde.

	MOISISSURES ET LEVURES												
186	Moisissures et levures soupçonnées	13 janv.	Etobicoke	Restaurant	Restaurant	Sauce			3(?)	?	?	?	
	AGENTS BACTÉRIENS ET LEVURES												
187	Agent bactérien et levure	20 déc.	Toronto, Ontario	Domicile	Usine de fabrication	Jus de pomme (berlingot)		X	4(4)	Immédiatement	24	V., sensation de brûlure dans la gorge	Le jus sentait le vinaigre. Deux enfants ont vomi immédiatement après avoir pris une gorgée de jus (berlingot). La mère et la grand-mère ont goûté au produit et ont ressenti les mêmes symptômes que les enfants. Une analyse a montré que le contenant était endommagé et que le jus était contaminé par la bactérie Acetobacter et par des levures.

PARASITAIRE

	DIPHYLLOBOTHRIUM												
188	Diphyllobothrium	15 juillet	Winnipeg, Manitoba	Domicile	Domicile	Truite de lac	X		4(12)	?	?	?	Diphyllobothrium contracté par des personnes ayant consommé de la truite de lac crue.

ANIMALE

	TOXINE PARALYSANTE DES COQUILLAGES												
189	Toxine paralysante des coquillages	7 mai	Gilford Sound, Colombie-Britannique	Barbecue à l'extérieur	Domicile	Moules et palourdes		X	7(?)	?	?	?	Toxine paralysante : palourdes jaunes : 9 600 µg/100 g; moules bleues : 5 000 µg/100 g; palourdes du Pacifique : 2 200 µg/100 g. La pêche aux palourdes jaunes a été interdite en permanence dans les régions de Gilford Island et de Simoom Sound à la suite de cet épisode.
190	Toxine paralysante des coquillages	8 mai	Campbell River, Colombie-Britannique	À l'extérieur	Domicile	Mollusques et crustacés (pétoncles et crevettes)	X		4(4)	12	48	N.C., engourdissement des lèvres, faiblesse dans les bras	La toxine paralysante a été trouvée dans les échantillons de selles.
	INSECTES												
191	Infestation	25 fév.	Hamilton, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Maïs éclaté		X	2(2)	Immédiatement	?	?	Le produit était vieux et infesté par des pyrales de la farine et des larves vivantes.
192	Matières étrangères	29 mars	Kelowna, Colombie-Britannique	Magasin de détail	Usine de fabrication	Olives en conserve		X	1(?)	?	?		De grosses blattes ont été trouvées dans la boîte de conserve.
193	Matières étrangères	23 mai	Toronto, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Thon		X	1(?)	?	?	?	Une mouche morte a été trouvée dans la boîte de thon.
194	Infestation	5 août	Mississauga, Ontario	Magasin de détail	?	Aliment pour bébé (céréales)		X	1(1)	?	?	D.	Des larves vivantes de dermestes ont été trouvées dans les céréales.
195	Infestation	7 août	Kitchener, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Fromage à tartiner		X	2(?)	?	?	?	Des larves ont été trouvées dans le produit.

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	Données de lab. V	Données de lab. H	Données cliniques: Nombre de maladies (à risque)	Données cliniques: Incubation (h)	Données cliniques: Durée (h)	Données cliniques: Symptômes	Commentaires
196	Infestation	6 oct.	Mississauga, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Raisins secs enrobés de chocolat		X		1(1)	?	?	D.	Des vers blancs vivants ont été trouvés dans le produit (larves de pyrales de la farine). Le reste de la marchandise était également infestée.
197	Infestation	10 oct.	Chilliwack, Colombie-Britannique	Magasin de détail	Magasin de détail	Friandise		X		1(?)	?	?	?	Des larves ont été trouvées dans le produit.
	RONGEURS													
198	Souris	4 fév.	Tracy, Québec	Magasin de détail	Usine de fabrication	Arachides		X		1(?)	?	?	N., éruptions cutanées	Une souris morte a été trouvée dans le contenant.
199	Excréments de souris	18 nov.	Saint-Jean, Nouveau-Brunswick	Magasin de détail	Usine de fabrication	Pain de blé concassé		X		1(?)	?	3 jours	D.	
VÉGÉTALE														
200	Allergène (noix du Brésil)	3 fév.	Bridgewater, Nouvelle-Écosse	Magasin de détail	Usine de fabrication	Chocolat		X		1(2)	Immédiatement	> 24	V., oedème, picotements, haut-le-coeur	La victime souffrait d'une allergie connue aux noix du Brésil, ingrédient qui ne figurait pas sur la liste fournie sur l'emballage du produit.
201	Allergène (cerises)	20 juillet	Grand Forks, Colombie-Britannique	?	?	Cerises	X			1(1)	2-4	10 jours	Angine, toux, essoufflement	Patient hospitalisé et traité par injection d'adrénaline. Bilan allergologique positif.
202	Quantité excessive d'épices	22 mars	Hull, Québec	Restaurant	Restaurant	Pizza		X		1(1)	Immédiatement	1	Engourdissement de la langue	La pizza contenait une quantité excessive d'épices.
203	Solanine	22 avril	Saskatoon, Saskatchewan	Domicile	Ferme	Pommes de terre		X		3(3)	2	4	V.C.D.	La présence de la solanine était perceptible au goût.
204	Plante (espèce non identifiée)	26 déc.	York, Ontario	Magasin d'aliments naturels	Usine de fabrication	Thé		X		1(1)	?	?	N., vue brouillée, lèvres bleues, difficultés respiratoires	On a établi que le produit était toxique et on l'a retiré des étagères.
CHIMIQUE														
	MÉTAUX													
205	Cuivre	2 fév.	Shelbourne, Nouvelle-Écosse	Magasin de détail	Domicile	Pommes de terre		X		5(5)	?	?	V.C.	Les pommes de terre et l'eau de cuisson ont pris une coloration bleue. Le produit contenait des concentrations élevées de cuivre (153 ppm) et de sodium (828 ppm).

206	Cuivre	22-23 nov.	Ottawa, Ontario	Machine distributrice	Machine distributrice	Boissons gazeuses et jus	X	5(?)	Immédiatement	?	N.V., étourdissements, malaise	Le CO_2 ou le liquide gazéifié de la machine aurait reflué dans l'eau. La machine était dotée de tubes et d'un réservoir en cuivre. Durant 2 jours, 5 personnes ont été prises de vomissements immédiatement après avoir ingurgité des rafraîchissements provenant de cette machine. Concentrations de cuivre : jus d'orange : 24,2 mg/L; jus de pomme : 23,0 mg/L; eau du robinet : 12,4 mg/L.
207	Cuivre	6 déc.	Yellowknife, Territoires du Nord-Ouest	École	École	Boisson aromatisée à l'orange	X	20(?)	Immédiatement	?	N.V.	Boisson conservée dans des bouilloires électriques munies d'éléments en cuivre.
208	Cuivre	10 déc.	Victoria, Colombie-Britannique	Machine distributrice	Machine distributrice	Boisson aux fruits	X	5(?)	½	?	Symptômes d'une intoxication par le cuivre	Le sirop servant à aromatiser les boissons a reflué dans les conduites en cuivre d'approvisionnement en eau. La machine a été remplacée.
209	Étain 280 ppm	6 sept.	Mississauga, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Cocktail aux fruits en conserve	X	1(1)	5	1 jour	N.V.	L'intérieur de la boîte était noir et commençait à rouiller. Le produit était vieux.
	SOLVANT											
210	Solvant	2 oct.	South Porcupine, Ontario	Magasin de détail	?	Biscuits au chocolat	X	1(?)	?	?	?	Goût amer, rappelant la peinture ou l'essence pour briquet.
211	Solvant	19 nov.	Hamilton, Ontario	Machine distributrice	Usine de fabrication	Boisson à l'orange	X	1(?)	?	?	?	Odeur d'essence nettement perceptible.
	COMPOSÉS RANCES											
212	Composé rance	13 janv.	Longueuil, Québec	Magasin de détail	Magasin de détail	Préparation pour nourrisson	X	1(1)	?	?	?	La préparation semblait caillée. La date de péremption était dépassée.
213	Composé rance	11 mars	Toronto, Ontario	Pharmacie	?	Préparation pour nourrisson	X	1(1)	?	>3 jours	V.D.	La date limite de conservation était pratiquement atteinte et le produit semblait caillé. Le nourrisson a été hospitalisé après avoir montré une réaction d'intolérance à la préparation.
214	Composé rance	12 mars	Thunder Bay, Ontario	Magasin de détail	?	Préparation pour nourrisson	X	1(1)	Immédiatement	?	V.D.	Les parents ont remarqué que la préparation était caillée.
215	Composé rance	1 avril	Calgary, Alberta	Magasin de détail	Magasin de détail	Aliment pour bébé	X	1(1)	?	?	?	Certains des produits avaient presque 3 ans et présentaient des signes de séparation des matières grasses.
216	Composé rance	16 mai	Toronto, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Préparation pour nourrisson	X	1(1)	Immédiatement	?	V.D.	Des grumeaux s'étaient formés dans le produit. La séparation des matières grasses était probablement due à l'instabilité des protéines.
217	Composé rance	5 juin	Richmond Hill, Ontario	Pharmacie	Usine de fabrication	Préparation pour nourrisson	X	1(1)	1	2½	V., irritabilité, colique, gas, faim constante	Le produit était vieux et montrait des signes de séparation des matières grasses. Le nourrisson s'est rétabli après qu'on ait choisi une autre préparation.
218	Composé rance	15 juin	Toronto, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Préparation pour nourrisson	X	1(1)	Immédiatement	?	D., grave	Un nourrisson de 3 semaines a dû être hospitalisé.

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	V	H	Données cliniques: Nombre de maladies (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
219	Composé rance	10 août	Toronto, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Aliment pour bébé (céréales)		X		1(1)	5 minutes	?	?	Les céréales avaient un goût amer et étaient rances.
220	Composé rance	12 sept.	Charlesbourg, Québec	Magasin de détail	?	Saumon fumé				2(2)	48	24	N.C.D., engourdissement	Goût rance. Numération bactérienne faible.
221	Composé rance	18 oct.	St-Jean, Québec	Magasin de détail	Magasin de détail	Préparation pour nourrisson				1(1)	?	?	V.	Date de péremption dépassée.
222	Composé rance	6 nov.	Scarborough, Ontario	Pharmacie	Usine de fabrication	Préparation pour nourrisson				1(1)	?	?	V.D.	Le produit était perimé.
223	Composé rance	29 nov.	Montréal, Québec	Magasin de détail	Magasin de détail	Préparation pour nourrisson				1(1)	?	?	V.	Date de péremption dépassée.
	MATIÈRES ÉTRANGÈRES													
224	Os	4 mai	Sydney, Nouvelle-Écosse	Magasin de détail	Usine de fabrication	Boeuf haché		X		1(1)	?	?	Dent brisée	Deux petits morceaux d'os ont été trouvés dans le boeuf haché.
225	Os	15 sept.	Sydney, Nouvelle-Écosse	Magasin de détail	Usine de fabrication	Jambon en conserve		X		1(1)	Immédiatement	?	Suffocation	Un morceau d'os de 15 mm X 10 mm X 2 mm est resté pris dans la gorge de la victime.
226	Os	12 déc.	Glace Bay, Nouvelle-Écosse	Magasin de détail	Usine de fabrication	Saucisses de porc		X		1(?)	Immédiatement	?	Suffocation	De gros fragments d'os ont été trouvés dans la viande.
227	Cendres de cigarette	20 juillet	Dartmouth, Nouvelle-Écosse	Magasin de détail	Usine de fabrication	Pois en conserve		X		1(?)	?	?	?	Des cendres de cigarette ont été trouvées sur et dans la boîte de conserve.
228	Mégot	27 mars	Montréal, Québec	Restaurant	Usine de fabrication	Bière en bouteille		X		1(1)	?	?	D.	Un mégot a été trouvé dans la bouteille de bière.
229	Mégot	15 avril	Ajax, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Hamburger avec fromage		X		1(?)	?	>48		Un mégot a été trouvé dans le hamburger avec fromage.
230	Mégot	18 avril	Toronto, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Cola en bouteille		X		2(2)	1	?	V., étourdissements, sensation de brûlure dans la bouche	Un mégot a été trouvé dans la bouteille.
231	Mégot	10 déc.	Mississauga, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Bière en bouteille		X		1(1)	?	?	N.	Un mégot a été trouvé dans la bouteille.
232	Verre	5 mai	St-Lambert, Québec	Magasin de détail	Usine de fabrication	Cola en bouteille		X		2(2)	?	?	N.C.	Des morceaux de verre ont été trouvés dans les bouteilles; le contenu n'a pas été ingéré; les symptômes éprouvés étaient attribuables à la peur.
233	Verre	30 juin	Sydney, Nouvelle-Écosse	Magasin de détail	Usine de fabrication	Cola en bouteille		X		1(1)	?	?	Angine	Des fragments de verre ont été trouvés dans le produit.
234	Verre	12 août	Toronto, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Maïs		X		1(1)	Immédiatement	?	Dent fêlée, coupure à la bouche	Un fragment de verre de 1 pouce a été trouvé dans le maïs.

235	Verre	28 sept.	Toronto, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Cola en bouteille	X	1(?)	Immédiatement	?	?	Un gros morceau de verre de 4½ X 1½ cm a été trouvé dans le produit. Des moisissures adhérant à la bouteille ont également été trouvées.
236	Verre	9 oct.	Charlesbourg, Québec	Magasin de détail	Usine de fabrication	Boisson gazeuse	X	1(1)	?	?	N.V.D.	Des morceaux de verre ont été trouvés dans la bouteille.
237	Verre et moisissures	7-23 sept.	Toronto, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Thon en conserve	X	2(3)	2-3	5-24	C.D.	Le produit a été rappelé par le fabricant.
238	Ruban-masque et emballage	18 janv.	St John's, Terre-Neuve	Mess dans une base militaire	Usine de fabrication	Tablette de chocolat	X	1(1)	24	24	V.D.	L'emballage était défectueux; une partie de l'emballage et un morceau de ruban-masque ont été trouvés dans le produit emballé.
239	Papier métallique	21 janv.	Stoney Creek, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Chocolat	X	3(3)	2-12	?	N.V	De petits morceaux de papier métallique ont été trouvés dans le produit.
240	Fragment de métal	4 mai	Nelson, Colombie-Britannique	Magasin de détail	Usine de fabrication	Tablette de granola	X	1(1)	Immédiatement	?	Dent brisée	Un morceau de métal provenant vraisemblablement de l'équipement utilisé pour la transformation a été trouvé dans le produit.
241	Fragment de métal	2 déc.	London, Ontario	Restaurant	Restaurant	Garniture à saveur de fraise pour coupe glacée	X	2(2)	Immédiatement	?	?	La présence de petits morceaux de métal dans le produit a été attribuée au mauvais fonctionnement de l'ouvre-boîte utilisé.
242	Matière plastique	10 fév.	Shawinigan, Québec	Magasin de détail	Usine de fabrication	Bière en bouteille	X	1(1)	Immédiatement	?	V.	Un morceau de matière plastique a été trouvé dans la bouteille de bière.
243	Pierre	8 nov.	Sydney, Nouvelle-Écosse	Magasin de détail	Usine de fabrication	Carottes	X	1(1)	Immédiatement	?	Suffocation, irritation de la gorge	Une petite pierre a été trouvée dans le produit.
244	Cristaux de struvite	28 mars	Saskatoon, Saskatchewan	Magasin de détail	Usine de fabrication	Thon en conserve	X	1(?)	Immédiatement	?	Suffocation	
245	Matières étrangères non identifiées	14-15 janv.	Winnipeg, Manitoba	Pharmacie	Usine de fabrication	Préparation pour nourrisson	X	1(1)	¼-½	2 jours	V.	La mère a vu des petites taches noires dans le produit. Le nourrisson se remettait d'un rhume et était traité à l'aide d'antibiotiques.
246	Matières étrangères non identifiées	27 janv.	Weston, Ontario	Magasin de vins et de spiritueux	Magasin de détail	Vin rouge	X	3(3)	5	> 2 jours	D.	Des agglutinations foncées de matières étrangères ont été observées dans la bouteille. On a découvert que le produit avait 10 ans.
247	Matières étrangères non identifiées	10 mars	Seaforth, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Moutarde de Dijon	X	2(2)	2	?	V.C.	Des agglutinations de matière gélatineuse brune ont été observées dans le produit.
248	Matières étrangères non identifiées	16 avril	North York, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Jus d'orange en boîte	X	1(1)	2	?	F., sensation de brûlure, douleurs articulaires	Le produit était noir et contenait des agglutinations gluantes.
249	Matières étrangères non identifiées	30 avril	Scarborough, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Frites	X	1(?)	Immédiatement	?	V.	Quelques frites sentaient et goûtaient la matière fécale.
250	Matières étrangères non identifiées	1 mai	Thunder Bay, Ontario	Boulangerie	Boulangerie	Petits pains	X	2(2)	Immédiatement	?	?	Des particules velues semblables à des raisins secs ont été trouvées dans un petit pain.

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab.			Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établissement			P	V	H	Nombre de maladies (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	
251	Matières étrangères non identifiées	16 mai	North York, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Jus d'orange en boîte		X		1(1)	2	?	F., sensation de brûlure, douleurs articulaires	Le produit était noir et contenait des agglutinations visqueuses.
252	Matières étrangères non identifiées	10 juin	Glace Bay, Nouvelle-Écosse	Magasin de détail	Usine de fabrication	Biscuits		X		1(1)	Immédiatement	?	?	Un amas de laine et de fibres semblables à des cheveux a été trouvé dans un biscuit.
253	Matières étrangères non identifiées	10 juin	Glace Bay, Nouvelle-Écosse	Magasin de détail	Usine de fabrication	Champignons en conserve		X		1(1)	?	?	?	Un gros morceau de matière végétale semblable à des cheveux a été trouvé dans une omelette contenant ces champignons.
254	Matières étrangères non identifiées	17 juillet	Ottawa, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Cola en bouteille		X		1(1)	?	3 jours	N., étourdissements, vertiges	Une substance blanche et un résidu poudreux foncé ont été trouvés dans la bouteille.
255	Matières étrangères non identifiées	23 juillet	Prince George, Colombie-Britannique	Magasin de vins et de spiritueux	Usine de fabrication	Vin rouge		X		1(1)	?	?	Troubles gastro-intestinaux	Des particules noires ont été trouvées dans le vin.
256	Matières étrangères non identifiées	11 sept.	Scarborough, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Boisson gazeuse de régime		X		1(2)	Immédiatement	?	?	Des agglutinations blanches de matières étrangères semblables à un dépôt féculent ont été trouvées dans le produit.
257	Matières étrangères non identifiées	12 oct.	Gatineau, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Boisson gazeuse		X		2(?)	¼	12	N.V.C.	Des fragments d'un produit semblable à des bretzels ont été trouvés dans la boisson.
258	Matières étrangères non identifiées	6 nov.	Centreville, Nouveau-Brunswick	Magasin de détail	Usine de fabrication	Boisson aux fruits en bouteille		X		1(1)	½	2	Perte de conscience, état vacillant, absence de réponse	Le produit, à la surface duquel flottaient de petites taches, goûtait le carburant.
259	Matières étrangères non identifiées	12 nov.	Scarborough, Ontario	Concessionnaire	Usine de fabrication	Gassosa, boisson en bouteille		X		3(?)	?	?	?	Les bouteilles étaient sales.
260	Matières étrangères non identifiées	18 nov.	Vancouver, Colombie-Britannique	Magasin de détail	Usine de fabrication	Jus en bouteille		X		1(?)	?	?	Infection rénale	Des fragments bleus ont été trouvés au fond de la bouteille.
261	Matières étrangères non identifiées	19 nov.	Hamilton, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Boisson à l'orange en bouteille		X		1(?)	Immédiatement	?	N.	Le produit sentait et goûtait le carburant; des matières étrangères ont été trouvées au fond de la bouteille et de petites particules noires flottaient à la surface du contenu. Semblable à l'épisode n° 258. On ignore à quel moment la contamination s'est produite.
262	Matières étrangères non identifiées	13 déc.	Salaberry, Québec	Domicile	Usine de fabrication	Punch aux fruits en bouteille		X		1(?)	?	?	N.	Des moisissures et des matières étrangères semblables à du tabac de cigarette ont été trouvées dans la bouteille.

	SUBSTANCES ALLERGÈNES												
263	Sulfites	25 avril	Nepean, Ontario	Domicile	Usine de fabrication	Casserole de boeuf haché et pain aux courgettes		X	1(1)	Rapide-ment	?	Crise d'asthme (grave), décès	Le patient souffrait d'asthme sévère. Concentration de sulfites : boeuf haché au four : 10 ppm; pain au zucchini : 5 ppm (provenant des raisins secs).
264	Sulfites	19 sept.	Nicolet, Québec	Magasin de détail	Usine d'empaquetage	Raisins		X	2(?)	3-5 min.	3	Picotement, engourdissement de la bouche	Des sulfites ont été trouvés en faibles concentrations.
	GLUTAMATE MONOSODIQUE												
265	Glutamate monosodique	12 fév.	Oakville, Ontario	Magasin de détail	?	Mets chinois			1(1)	?	?	Douleurs thoraciques	Le patient avait des antécédents connus de réactions allergiques au glutamate monosodique.
266	Glutamate monosodique 4 400 ppm	9 oct.	Cap Rouge, Québec	Garderie	Usine de fabrication	Saucisses		X	7(?)	Immédia-tement	1/3	Rougeur	
267	Glutamate monosodique 3 673 ppm	29 nov.	Loretteville, Québec	Garderie	Usine de fabrication	Saucisses	X	X	2(?)	Immédia-tement	1/6	Rougeur (bras et visage)	Un enfant avait des antécédents connus de réactions allergiques au glutamate monosodique.
	PESTICIDE												
268	Aldicarbe	29 mai	Surrey, Colombie-Britannique	Restaurant	Ferme	Concombres		X	4(5)	1	6	N.V., frissons, paralysie	Les concombres cultivés en serre avaient été arrosés avec de l'aldicarbe.
269	Aldicarbe 5 ppm	5 juin	Winnipeg, Manitoba	Magasin de détail	Usine de fabrication	Sauce à salade au concombre		X	1(1)	½	?	N.V.D.Une analyse en laboratoire a confirmé la présence d'une concentration élevée d'aldicarbe dans le produit.	
270	Aldicarbe	1 juillet	Shaunavon, Saskatchewan	Magasin de détail	Ferme	Concombres			2(2)	3-5	?	N.D., sueurs froides	Les concombres provenaient de la même source que ceux à l'origine de l'épisode n° 268.
271	Aldicarbe	7 juillet	Dawson Creek, Colombie-Britannique	Magasin de détail	Ferme	Pastèque			2(2)	17	?	?	Une personne a dû être hospitalisée durant une journée. Les pastèques provenaient d'une source contaminée.
272	Aldicarbe	10 juillet	Halifax, Nouvelle-Écosse	Magasin de détail	Ferme	Pastèque			3(3)	16-17½	?	N.V.D.H., frissons	Les pastèques provenaient d'une source contaminée.
273	Aldicarbe 0,07 ppm	20 juillet	Vancouver, Colombie-Britannique	Magasin de détail	Ferme	Pastèque		X	2(2)	1-6	?	N.V.C.D.F.H., faiblesse, transpira-tion, perte d'appétit, vue brouillée	
274	Aldicarbe	23 juillet	Lakeside, Nouvelle-Écosse	Grossiste	Ferme	Pastèque			2(2)	¼-½	8	V.C.D., frissons, douleurs musculaires	Les pastèques provenaient d'une source contaminée.
275	Iprodione	9 juin	Surrey, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Raisins		X	2(2)	?	?	Crise d'asthme, urticaire	On a isolé l'iprodione en faible concentration (<0,5 ppm). On soupçonne une réaction allergique au produit chimique.
276	Iprodione	17 juillet	Burnaby, Colombie-Britannique	Magasin de détail	Marché	Raisins		X	1(1)	¼	?	N.V., transpiration	Une concentration d'iprodione de 1,9 ppm a été décelée sur les raisins.

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	V	H	Données cliniques: Nombre de maladies (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
	AUTRES PRODUITS CHIMIQUES													
277	Chlorure de calcium	21 janv.	Wardsville, Ontario	Domicile	Usine de fabrication	Cornichons à l'aneth		X		1(1)	4	2 jours	V.C.D.H.	On a ajouté une quantité incorrecte de chlorure de calcium à la saumure le jour de fabrication de ce specimen.
278	Chlorure de calcium	5 juin	Welland, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Sucette glacée (popsicle)		X		5(5)	Immédiatement	?	N.C.D., sensation de brûlure dans la bouche	Seulement les popsicles rouges présentaient une concentration élevée de chlorure de calcium, ce qui laisse croire à une contamination de la saumure.
279	Chlorure de calcium	11 août	Hammond Plains, Nouvelle-Écosse	Magasin de détail	Usine de fabrication	Sucette glacée (popsicle)		X		1(1)	Immédiatement	?	Sensation de brûlure dans la bouche	La concentration élevée de chlorure de sodium était probablement attribuable à une contamination de la saumure.
280	Détergent	10 sept.	Winnipeg, Manitoba	Magasin de détail	Magasin de détail	Cola		X		1(1)	?	?	V.	On a décelé la présence de détergent à vaisselle dans le contenu.
281	Excès de dioxide de carbone	18 oct.	Valcourt, Québec	Cafétéria	Cafétéria	Boisson gazeuse		X		4(?)	4-5 min.	5-6	V., étourdissements, sensation de brûlure dans la bouche	Le problème a probablement été causé par un mauvais fonctionnement du dispositif permettant d'ajouter le dioxide de carbone à la boisson.
282	Sel	15 nov.	Gracefield, Québec	Magasin de détail	Usine de fabrication	sucre		X		1(?)	Immédiatement	?	Engourdissement de la langue, douleurs gastriques	Du chlorure de sodium 10 % et une certaine quantité de carbonate ont été isolés dans le sucre.
283	Acide sorbique	18 janv.	Victoria, Colombie-Britannique	Magasin de détail	Usine de fabrication	Tranches de fromage fondu				1(?)	5-10 minutes	Plusieurs hres	Étourdissements, refroidissement	On a trouvé des concentrations extrêmement élevées d'acide sorbique dans le produit.
284	Acide sorbique	18 janv.	Richmond, Colombie-Britannique	Magasin de détail	Usine de fabrication	Tranches de fromage fondu				3(3)	5-10 minutes	Plusieurs hres	Sensation de brûlure à la bouche, étourdissements, frissons	Cinq à 10 minutes après avoir consommé 4 tranches de fromage dans un sandwich, la victime a éprouvé des étourdissements et a été prise de frissons, puis, 20 à 30 minutes plus tard, de sueurs froides. Ses enfants ont craché le fromage presque immédiatement après avoir pris une première bouchée à cause du goût infect du produit et de la sensation de brûlure qu'ils ont ressentie. Même problème que dans le cas de l'épisode n° 283.
285	Acide sorbique	22 mars	Richmond, Colombie-Britannique	Magasin de détail	Usine de fabrication	Tranches de fromage fondu		X		1(?)	½	Plusieurs hres	Engourdissement de la langue et des gencives, étourdissements, frissons	Même problème que dans l'épisode n° 283.

INCONNUE

PROBABLEMENT AGENTS BACTÉRIENS

286	Probablement Aeromonas hydrophila	9 mai	Edmonton, Alberta	Magasin de détail	?	Pastèque	X		4(6)	8⅓	24	N.V.D.	Intérieur de la pastèque : 10 000 A. hydrophila/g.
287	Probablement Bacillus cereus	28 mars	Strathroy, Ontario	Hôtel	Hôtel	Riz		X	3(?)	2	12	C.D.	On a laissé le riz cuit à la vapeur à la température de la pièce avant de l'utiliser dans divers mets. B. cereus : >10 000/g.
288	Probablement Bacillus cereus	17 juillet	Vancouver, Colombie-Britannique	Hôpital	Cafétéria	?	X		1(1)	12	24	N.V.D.	B. cereus a été isolé en faible concentration dans les vomissements.
289	Probablement Bacillus cereus	18 juillet	Vernon, Colombie-Britanique	Camp	Camp	Côtelettes de porc		X	48(200)	6	24	N.V.C.D.	On soupçonne une intoxication alimentaire dans un camp de cadets. B. cereus a été isolé en faible concentration.
290	Probablement Bacillus cereus	28 juillet	Richmond, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Mets chinois (chow mein au porc, crevettes, légumes)		X	2(2)	9	24-27	N.V.C.	Aucune donnée concernant la numération.
291	Probablement Bacillus cereus	13 nov.	Richmond Hill, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	?	Mets chinois (riz frit au poulet)		X	2(?)	1-1½	3	N.V.C.H.	B. cereus : >1 000/g.
292	Probablement Campylobacter	14 juin	Etobicoke, Ontario	Restaurant	Restaurant	Hamburger avec fromage et frites	X		5(?)	5	?	V.C.F.H.	Campylobacter a été trouvé en faible concentration dans le produit.
293	Probablement Citrobacter freundii	15 août	Gibsons, Colombie-Britannique	Camp	Camp	Riz, pain doré, semoule, boeuf Stroganoff		X	24(135)	24	96	N.V.D.P.	Des numérations élevées de C. freundii ont été observées dans tous les aliments préparés à un centre de vacances pour adolescents.
294	Probablement Citrobacter sp.	17 fév.	Cambridge, Ontario	Réunions sociales	Traiteur	Salade de macaroni ou dinde		X	15(?)	24	?	N.V.C.D.H., frissons	Salade de macaroni : N.C.A.: 1 500 000/g; Chmapignons : >200 000 Citrobacter/g.
295	Probablement Clostridium perfringens	6 mars	North York, Ontario	Domicile	?	?	X		1(1)	?	?	?	20 000 000 C. perfringens ont été isolés dans un échantillon de selles.
296	Probablement Clostridium perfringens	20 avril	Saskatoon, Saskatchewan	Domicile	?	?	X		2(3)	?	12	V.D.	Deux échantillons de selles se sont révélés positifs à l'égard de C. perfringens.
297	Probablement Clostridium pefringens	31 oct.	Mississauga, Ontario	Domicile	Domicile	Rôti de boeuf			2(2)	9	22	C.D.	Une fois cuit, le rôti de boeuf a été laissé sur le balcon jusqu'à la nuit suivante. On en a alors consommé après l'avoir fait réchauffer. Les symptômes, la période d'incubation et les erreurs commises lors de la manipulation portent à croire que C. perfringens est à l'origine de l'intoxication.
298	Probablement Clostridium perfringens	22 nov.	Toronto, Ontario	Restaurant	Restaurant	Chili		X	2(2)	8-9	2	N.C.D.	Le produit a été refroidi dans un contenant en vrac placé au réfrigérateur; aucune donnée concernant la numération.

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	Données de lab. V	Données de lab. H	Données cliniques: Nombre de maladies (à risque)	Données cliniques: Incubation (h)	Données cliniques: Durée (h)	Données cliniques: Symptômes	Commentaires
299	Probablement Escherichia coli	9 mai	Sedgewicke, Alberta	?	?	Dinde avec farce		X		1(?)	?	?	?	Dinde : 250 000 E. coli/g; farce : 240 E. coli/g.
300	Probablement Escherichia coli	14 oct.	Waterloo, Ontario	Restaurant	Restaurant	Chaudrée de fruits de mer	X			2(?)	2	?	V.D.	E. coli : 15 000/g.
301	Probablement Pseudomonas aeruginosa	27 déc.	Edmonton, Alberta	Delicatessen	Delicatessen	Sous-marin	X			1(?)	4	?	V.C.D.	Pseudomonas aeruginosa a été isolé dans un échantillon de selles.
302	Probablement Pseudomonas spp.	20 avril	Nanaimo, Colombie-Britannique	Domicile	Domicile	Porc barbecue et pousses		X		10(10)	2	16	V.H.P., tremblements, confusion	Porc : >10 000 P. fluorescens et P. putida/g; pousses: >1 000 000 P. fluorescens et Proteus vulgaris/g.
303	Probablement Salmonella	4 janv.	Sherbrooke, Québec	Domicile	Domicile	Boeuf		X		≥4(?)	?	?	N.D.	N.C.A.: >100 000/g. Deux familles ont été touchées; aucun échantillon clinique n'a été analysé. Numérations élevées de streptocoques et de coliformes fécaux. Salmonella a été trouvé dans le boeuf.
304	Probablement Staphylococcus aureus	1 janv.	Ottawa, Ontario	Cafétéria	Cafétéria	Sandwich à la dinde		X		1(1)	8	?	V.C.D.	S. aureus : 2 100/g.
305	Probablement Staphylococcus aureus	15 janv.	Waterloo, Ontario	?	?	Saumon fumé		X		2(?)	4	?	?	N.C.A.: >2 000 000/g; S. aureus : 60 000/g.
306	Probablement Staphylococcus aureus	26 janv.	Richmond, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Hamburger		X		2(2)	9	24	N.V.C.D.F.	S. aureus : 50 000/g.
307	Probablement Staphylococcus aureus	4 fév.	Hull, Québec	Restaurant	Restaurant	Hamburger	X	X		2(2)	2	?	V.C.D.	S. aureus : 1 000/g.
308	Probablement Staphylococcus aureus	4 avril	Prince George, Colombie-Britannique	Domicile	Domicile	Lait cru		X		1(4)	12	24	N.V.C.D.F.P.	S. aureus : 5 500/ml.
309	Probablement Staphylococcus aureus	14 avril	Longueuil, Québec	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Poulet frit		X		3(3)	3½	10-12	V.C.	S. aureus : 10 000/g.
310	Probablement Staphylococcus aureus	22 avril	100 Mile House, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Thon en conserve		X		1(1)	12	24	V.D.H.	S. aureus : 1 100/g.
311	Probablement Staphylococcus aureus	26 avril	Chesterville, Ontario	Restaurant	Restaurant	Poulet		X		1(7)	6	?	N.V.C.D.	N.C.A.: >2 000 000/g; S. aureus : 500/g; le poulet cuit a été laissé à la température de la pièce et manipulé à plusieurs reprises.

312	Probablement Staphylococcus aureus	2 mai	Laval, Québec	Restaurant	Restaurant	Fruits de mer	X		5(5)	6½	12-15	N.C.D.H.	S. aureus : 10 000/g.
313	Probablement Staphylococcus aureus	12 mai	North Vancouver, Colombie-Britannique	Domicile	Domicile	Crevettes	X		4(4)	2	24	N.V., somnolence	Croissance moyenne de S. aureus.
314	Probablement Staphylococcus aureus	13 juin	North Vancouver, Colombie-Britannique	Domicile	À l'extérieur	?		X	15(23)	8	24	N.V.D.	Le déjeuner des enfants avait été préparé à l'avance à la maison. Seulement 2 échantillons de selles ont été analysés : S. aureus a été isolé en faible concentration dans l'un d'eux. Les sandwiches ont été laissés à l'extérieur pendant une longue période.
315	Probablement Staphylococcus aureus	20 juillet	Langley, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Poisson	X		16(16)	24	36	N.V.C.D.	S. aureus a été isolé en concentration moyenne dans un échantillon de poisson.
316	Probablement Staphylococcus aureus	25 juillet	Sechelt, Colombie-Britannique	Magasin de détail	Domicile	Salade de pommes de terre ou saumon	X		2(2)	2	27	N.V.C.D.	S. aureus a été isolé en faible concentration.
317	Probablement Staphylococcus aureus	1 sept.	St-Hypolyte, Québec	Magasin de détail	Usine de fabrication	Jambon	X		2(2)	10	72	N.V.D.F.	S. aureus : 1 000/g.
318	Probablement Staphylococcus aureus	22 nov.	Ottawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	Fettucini	X		2(?)	6-8	?	C.D., ballonnement, étourdissements, hyperactivité	S. aureus a été isolé dans les fettucini.
319	Probablement Staphylococcus aureus	12-20 déc.	St-Valérien, Québec	Domicile	Domicile	Boeuf haché	X		1(1)	?	?	Oedème, aigreurs	Des concentrations élevées de S. aureus ont été isolées dans la viande.
320	Probablement Staphylococcus aureus	19 déc.	St-Antoine, Québec	Restaurant	Restaurant	Riz aux légumes	X		7(7)	3-4	2-3	N.V.C.D.	S. aureus : 1 000/g.
321	Probablement Vibrio parahaemolyticus	29 nov.	Don Mills, Ontario	Restaurant	Restaurant	Huîtres enrobées de pâte à frire	X		1(1)	24	?	V.C.D. (sanglantes), F.H.	V. parahaemolyticus a été isolé dans les huîtres.
	PROBABLEMENT AGENTS BACTÉRIENS (NON IDENTIFIÉS)												
322	Probablement bactérienne	1 janv.	Burlington, Ontario	Restaurant	Restaurant	Pizza	X		2(?)	3	26	V.D.	N.C.A.: >2 000 000/g.
323	Probablement bactérienne	1 janv.	Sault Ste Marie, Ontario	Hôtel à pavillons	Hôtel à pavillons	Truite de lac	X		4(?)	4-5	?	?	N.C.A.: 480 000/g.
324	Probablement bactérienne	4 janv.	Oshawa, Ontario	Maison de santé	Maison de santé	Jambon ou dinde	X		2(?)	?	?	N.V.D.	Jambon : N.C.A.: 430 000/g; Dinde : N.C.A.: >2 000 000/g.
325	Probablement bactérienne	10 janv.	Brampton, Ontario	Domicile	Domicile	Poulet	X		1(?)	5	?	N.V.	N.C.A.: 320 000/g.
326	Probablement bactérienne	10 janv.	Brantford, Ontario	Domicile	Domicile	Choux farcis	X		2(?)	?	?	?	N.C.A.: 120 000/g.
327	Probablement bactérienne	13-17 janv.	Ottawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	Pizza		X	10(10)	8-24	?	N.V.C.D.F.H.	Poivrons : >2 400 000 coliformes/g; l'intoxication a touché trois groupes différents qui avaient consommé de la pizza.

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab.: P	V	H	Données cliniques: Nombre de maladies (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
328	Probablement bactérienne	14 janv.	Lund, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Cheddar		X		2(2)	4	12	C.	Croissance élevée de streptocoques du groupe D.
329	Probablement bactérienne	15 janv.	Valleyview, Alberta	Magasin de détail	Magasin de détail	Champignons en conserve				2(?)	1 ½	?	V.D.	On a observé des dommages causés par un ouvre-boîte défectueux sur les boîtes de conserve.
330	Probablement bactérienne	15 janv.	Winnipeg, Manitoba	Restaurant	Restaurant	Mets chinois (chow mein au boeuf, côtes à la sauce aigre douce ou boeuf)		X		3(3)	18	?	V.D.	Les aliments ont été entreposés à des températures inadéquates pendant de longues durées; contamination croisée.
331	Probablement bactérienne	15 janv.	Huron County, Ontario	Dépanneur	?	Sandwiches au saumon en conserve		X		1(?)	?	?	V.D.	N.C.A.: >200 000/g.
332	Probablement bactérienne	15 janv.	Mississauga, Ontario	Restaurant	Restaurant	Jambon ou poulet		X		1(?)	?	?	?	Jambon : N.C.A.: 180 000/g poulet : N.C.A.: 2 000 000/g.
333	Probablement bactérienne	16 janv.	Kingston, Ontario	Restaurant	Restaurant	Boeuf		X		1(?)	?	?		N.C.A.: 460 000/g.
334	Probablement bactérienne	18 janv.	Rollet, Québec	Grossiste	?	Boeuf		X		3(?)	38	36	C.D.	S. aureus : 10 000/g; streptocoques fécaux : 10 000/g.
335	Probablement bactérienne	20 janv.	Newmarket, Ontario	Magasin de détail	?	Aliment pour bébé (patates douces en pot)		X		2(?)	72	72	N.C.D.F.	N.C.A.: >2 000 000/g; coliformes : 110 000/g.
336	Probablement bactérienne	20 janv.	Toronto, Ontario	Domicile	Domicile	Pétoncles		X		1(?)	quelques heures	24-36	V.C.D.	N.C.A.: 1 000 000/g; S. aureus : 6 400/g. Une fois cuites, les pétoncles ont été laissées à la température de la pièce pendant 4 heures avant leur consommation.
337	Probablement bactérienne	23 janv.	Burlington, Ontario	Club	Club	Rôti de boeuf		X		13(?)	?	?	V.D.	N.C.A.: 930 000/g.
338	Probablement bactérienne	23 janv.	Wardsville, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Olives				1(?)	4	2 jours	V.C.D.	Les olives étaient molles et avaient une odeur anormale.
339	Probablement bactérienne	25 janv.	Champlain, Québec	Domicile	Domicile	Divers aliments		X		20-80, médiane : 50(?)	8-60	?	N.V.C.D.H.	Numérations élevées dans les aliments.
340	Probablement bactérienne	26 janv.	Ottawa, Ontario	Magasin de détail	Magasins de détail et restaurant	Roulé de dinde		X		2(?)	½-1 ½	48	N.V.C.	N.C.A.: 200 000/g.
341	Probablement bactérienne	29 janv.	Fredericton, Nouveau-Brunswick	Magasin de détail	Magasin de détail	Boisson de yogourt aux framboises				2(2)	½-1	2	C.H.	Le joint supérieur du contenant était déchiré.
342	Probablement bactérienne	29 janv.	Etobicoke, Ontario	Domicile	Domicile	Quiche lorraine		X		3(?)	3	?	?	N.C.A.: 2 000 000/g; coliformes : 2 000 000/g.
343	Probablement bactérienne	13 fév.	Burlington, Ontario	Domicile	Domicile	Steak		X		2(2)	6 ½	2 jours	N.V.C.	N.C.A.: >2 000 000/g.

344	Probablement bactérienne	16 fév.	Kelowna, Colombie-Britannique	Poissonerie	Usine de fabrication	Huîtres enrobées de pâte à frire	X	1(1)	3	>10	N.V.C.D., tremblements et faiblesse	N.C.A.: >9 100 000/g; coliformes : >2 400/g.
345	Probablement bactérienne	24 fév.	Trenton, Ontario	Avion	Avion	Poisson	X	1(1)	?	?	?	N.C.A.: >2 000 000/g; Le poisson a été consommé durant un voyage vers l'Allemagne à bord d'un avion militaire.
346	Probablement bactérienne	25 fév.	Brampton, Ontario	Cafétéria d'hôpital	Cafétéria d'hôpital	Sandwich aux oeufs	X	1(?)	¼	?	N.D.	N.C.A.: 280 000/g; coliformes : 240 000/g.
347	Probablement bactérienne	26 fév.	Kitchener, Ontario	Restaurant	Restaurant	Salade de thon	X	4(?)	½	24	N.C.D.F.H.	N.C.A.: 2 000 000/g.
348	Probablement bactérienne	27 fév.	Québec, Québec	Domicile	Domicile	Dinde	X	1(1)	?	jours	D.F.	N.C.A.: 100 000 000/g.
349	Probablement bactérienne	1 mars	Laval, Québec	Magasin de détail	Magasin de détail	Yogourt aux fraises		1(?)	?	?	?	Les normes d'entreposage n'ont pas été respectées et le réfrigérateur était surchargé.
350	Probablement bactérienne	3 mars	Kamloops, Colombie-Britannique	Domicile	Domicile	Boeuf haché cru		3(3)	3	18	N.C.D.F.	
351	Probablement bactérienne	5 mars	Keswick, Ontario	Camp	Camp	Pizza	X	12(?)	?	?	?	N.C.A.: >2 000 000/g.
352	Probablement bactérienne	7 mars	Burlington, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Rôti de boeuf	X	2(?)	5	12	N.C.D.	N.C.A.: 170 000/g.
353	Probablement bactérienne	9 mars	Calgary, Alberta	Domicile	Domicile	Sauce	X	1(?)	1-41, médiane : 36	?	N.V.C.D.	Réunion familiale à la maison. Les résultats indiquent que l'intoxication alimentaire pourrait avoir été causée par plus d'un organisme.
354	Probablement bactérienne	11 mars	Gloucester, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Roulé de dinde ou jambon	X	3(?)	2½-23	?	V.D.	Il se peut qu'il y ait eu contamination croisée lors de la manipulatioon des aliments. On a mal nettoyé la trancheuse à viande et on n'a pas utilisé de désinfectant. La contamination est probablement due à l'exposition du produit à l'équipement mal nettoyé ou à une réfigération inadéquate par le cas de référence.
355	Probablement bactérienne	11 mars	Nepean, Ontario	Restaurant	Restaurant	Sandwich au boeuf mariné	X	1(1)	1½	?	V.C.D.F.	N.C.A.: 200 000/g.
356	Probablement bactérienne	12 mars	St Catharines, Ontario	Restaurant	Restaurant	Riz et porc	X	1(?)	3	14	N.V.C.D.H.	N.C.A.: 180 000/g.
357	Probablement bactérienne	12 mars	Oshawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	Langoustines ou crevettes	X	1(?)	3	5	N.V.C.D.	N.C.A.: 2 000 000/g.
358	Probablement bactérienne	15 mars	Russell, Ontario	Domicile	Domicile	Pizza	X	2(?)	4	7 jours	D.(sanglantes), F.	N.C.A.: 2 000 000/g.
359	Probablement bactérienne	18 mars	Winnipeg, Manitoba	Restaurant	Restaurant	Rôti de boeuf		2(2)	7-8½	>24	N.C.D.	On a conservé le produit à des températures inadéquates et on l'a servi 24 heures après l'avoir préparé.
360	Probablement bactérienne	21 mars	London, Ontario	Restaurant	Restaurant	Roulé de dinde		1(?)	10	24	C.D.	Mauvaise régulation de température.
361	Probablement bactérienne	22 mars	Hamilton, Ontario	Domicile	?	Préparation pour nourisson	X	1(1)	4	5 jours	V.C.D.	N.C.A.: 1 100 000/g.

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	Données de lab. V	Données de lab. H	Données cliniques: Nombre de maladies (à risque)	Données cliniques: Incubation (h)	Données cliniques: Durée (h)	Données cliniques: Symptômes	Commentaires
362	Probablement bactérienne	22 mars	James Bay, Québec	Cafétéria	Cafétéria	Divers aliments	X	X		27(?)	½	?	?	N.C.A.: 1 000-100 000 000/g.
363	Probablement bactérienne	24 mars	Edmonton, Alberta	Magasin de détail	Domicile	Crème				2(2)	2	?	N.	On soupçonne un entreposage à des températures inadéquates.
364	Probablement bactérienne	24 mars	Cambridge, Ontario	Restaurant	Restaurant	Sauces béarnaises		X		2(?)	5	>24	V.D.	N.C.A.: 540 000/g.
365	Probablement bactérienne	28 mars	Strathroy, Ontario	Restaurant	Restaurant	Mets chinois (riz frit au porc)		X		4(?)	15	?	?	N.C.A.: 1 500 000/g.
366	Probablement bactérienne	3 avril	Ottawa, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Domicile	Mets chinois (riz frit au poulet)				2(2)	1½-2	?	V.C., étourdissements	Le produit a été conservé à l'intérieur d'une voiture pendant une heure avant d'être emporté à la maison.
367	Probablement bactérienne	10 avril	Ottawa, Ontario	Domicile	Domicile	Spaghetti et sauce à la viande		X		3(4)	4-5	?	V.C.D	N.C.A.: >2 000 000/g; on a remarqué que les aliments avaient une odeur anormale.
368	Probablement bactérienne	11 avril	St-Hubert, Québec	Ferme	Ferme	Lait cru		X		4(?)	3 jours	2-3 jours	N.V.D.H.	S. aureus : 10 000-100 000/ml.
369	Probablement bactérienne	13 avril	Etobicoke, Ontario	Restaurant	Restaurant	Pois en conserve		X		2(?)	2½	?	?	N.C.A.: 470 000/g.
370	Probablement bactérienne	15 avril	Bowmanville, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Poulet frit				1(1)	?	7	V.C.D.	Le poulet n'était pas assez cuit et a été consommé par un enfant.
371	Probablement bactérienne	15 avril	Etobicoke, Ontario	Restaurant-minute	Laiterie	Lait frappé		X		1(?)	10	?	?	N.C.A.: 280 000/g.
372	Probablement bactérienne	18 avril	Chicoutimi, Québec	Magasin de détail	Magasin de détail	Porc et boeuf barbecue		X		2(2)	12	24	N.V.C.D.F.H.	Porc : N.C.A.: 180 000 000/g; Boeuf : N.C.A.: 250 000 000/g.
373	Probablement bactérienne	19 avril	Warkworth, Ontario	Magasin de détail	?	Lait 2 %		X		1(1)	4½	continus	N.V.C.D.F.H.	N.C.A.: >2 000 000/g; Date de péremption : 17 avril 1985.
374	Probablement bactérienne	20 avril	North York, Ontario	Magasin de détail	?	Harengs fumés		X		1(1)	5	18-24	V.C.D.	N.C.A.: >2 000 000/g.
375	Probablement bactérienne	21 avril	Brantford, Ontario	Réunion sociale dans une salle	Restaurant mets-à-emporter	Poulet frit		X		40(?)	24-36	?	?	N.C.A.: 1 000 000/g.
376	Probablement bactérienne	23 avril	Fergus, Ontario	Milieu de travail	Milieu de travail	Sandwich aux oeufs		X		1(?)	½	3-4	V.	N.C.A.: >2 000 000/g; coliformes : 1 100 000/g; streptocoques fécaux : 500 000/g. Le sandwich avait un goût anormal. On n'y a pris que 2 bouchées.
377	Probablement bactérienne	23 avril	Ottawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	Mets chinois (riz frit)				2(?)	1-2	?	V.C.D., altération de la vue	Le riz n'a pas été préparé correctement.

378	Probablement bactérienne	24 avril	Sicamous, Colombie-Britannique	Laiterie	Laiterie	Lait 2 %	X	1(?)	6	24	V.D.	N.C.A.: 64 000/ml. On a décelé la présence de Citrobacter freundii et de Klebsiella pneumoniae dans le lait. Phosphatase négatif. La contamination se serait donc produite après la pasteurisation.
379	Probablement bactérienne	26 avril	Newmarket, Ontario	Restaurant-minute	Restaurant-minute	Salade de pommes de terre	X	2(4)	5	?	V.C.	N.C.A.: > 2 000 000/g.
380	Probablement bactérienne	26 avril	Ottawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	Mélange de sauce à salade	X	1(?)	1½	?	V.C.D.	N.C.A.: > 2 000 000/g; La sauce a été conservée à > 10°C.
381	Probablement bactérienne	28 avril	Dresden, Ontario	Restaurant	Restaurant	Pizza (bacon, jambon)	X	3(?)	2½	?	?	Jambon : N.C.A.: 1 000 000/g; Bacon : N.C.A.: 1 900 000/g.
382	Probablement bactérienne	1 mai	Windsor, Ontario	Domicile	Domicile	Sandwich aux oeufs	X	2(2)	2-4	?	?	N.C.A. : 600 000/g. Numération totale des organismes Gram négatifs : 130 000/g.
383	Probablement bactérienne	3 mai	Etobicoke, Ontario	Restaurant	Restaurant	Beurre à l'ail	X	1(?)	7½	?	V.	N.C.A.: > 2 000 000/g.
384	Probablement bactérienne	4 mai	Brantford, Ontario	Réunion sociale dans une salle	Traiteur	Salade de thon	X	10(?)	6½-8½	?	?	N.C.A.: 2 000 000/g. Coliformes : 1 100 000/g.
385	Probablement bactérienne	8 mai	Darlington, Ontario	Ferme	Ferme	Lait cru		1(1)	?	?	?	
386	Probablement bactérienne	10 mai	Etobicoke, Ontario	Restaurant	Restaurant	Sandwiches western	X	2(?)	7½	?	?	N.C.A.: 2 000 000/g.
387	Probablement bactérienne	12 mai	Kitchener, Ontario	Restaurant-minute	Restaurant-minute	Poulet	X	3(?)	6	?	V.C., transpiration	N.C.A.: 120 000/g.
388	Probablement bactérienne	13 mai	Moose Horn, Manitoba	Restaurant	Restaurant	Jambon et dinde		50(450)	7-20, médiane : 11	24	N.V.C.D.	Les aliments ont été exposés à des températures inadéquates, car ils ont été chauffés et réchauffés à trois reprises.
389	Probablement bactérienne	20 mai	Mississauga, Ontario	Domicile	Domicile	Beurre	X	2(?)	2	24	V.C.D.	N.C.A.: > 2 000 000/g; Le beurre frais contenait aucun agent de conservation.
390	Probablement bactérienne	28 mai	Bowmanville, Ontario	Magasin de détail	?	Macaroni au fromage, viande en conserve	X	1(1)	?	4	N.C.D.	N.C.A.: > 2 000 000/g.
391	Probablement bactérienne	30 mai	St-Gilles, Québec	Magasin de détail	Magasin de détail	Jambon	X	2(2)	3½	10-24	V.C.D.	N.C.A.: 38 000 000/g.
392	Probablement bactérienne	5 juin	Parrsboro, Nouvelle-Écosse	?	?	Lait	X	104(130)	18-30	24	V.C.D., frissons	N.C.A.: 240 000-2 000 000/g.
393	Probablement bactérienne	5 juin	Guelph, Ontario	Domicile	Magasin de détail	Crevettes	X	1(?)	5	?	?	N.C.A.: 1 100 000/g.
394	Probablement bactérienne	5 juin	Little Current, Ontario	Domicile	Domicile	Côtelettes de porc	X	3(5)	1½-8	?	N.F., transpiration, frissons, haut-le-coeur	N.C.A.: 940 000/g.
395	Probablement bactérienne	6 juin	Burns Lake, Colombie-Britannique	Domicile	Usine de fabrication	Lait évaporé en boîte		1(?)	½	?	V.	Le lait sentait le vinaigre. La victime s'est rétablie rapidement après avoir vomi. De minuscules perforations sur la boîte de conserve pourraient avoir favorisé la contamination du produit après sa pasteurisation.

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	V	H	Données cliniques: Nombre de maladies (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
396	Probablement bactérienne	6 juin	Waterloo, Ontario	Restaurant	Restaurant	Poulet		X		1(?)	?	?	N.C.	N.C.A.: > 200 000/g; streptocoques fécaux : 300 000/g.
397	Probablement bactérienne	8 juin	Amherstview, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Aliment pour bébé		X		1(1)	?	?	?	N.C.A.: 10 000 000/g; S. aureus : 70 000/g; coliformes : 2 400 000/g.
398	Probablement bactérienne	14 juin	London, Ontario	Réunions sociales	Traiteur	Choux farcis		X		36(?)	24	?		N.C.A.: 30 000/g; Les choux farcis ont été réchauffés.
399	Probablement bactérienne	14 juin	London, Ontario	Domicile	Domicile	Foie		X		1(?)	7	?	?	N.C.A.: 5 300 000/g.
400	Probablement bactérienne	14 juin	Ottawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	Crevettes				2(2)	12-12½	?	N.V.D., étourdissements	Les crevettes n'étaient pas assez cuites.
401	Probablement bactérienne	15 juin	Petawawa, Ontario	Domicile	?	Hamburger		X		5(?)	11	8	N.V.C.	N.C.A.: > 2 000 000/g.
402	Probablement bactérienne	16 juin	North York, Ontario	Casse-croûte	Casse-croûte	Tablette de crème glacée		X		3(?)	12	?	N.V.C.D.F.	N.C.A.: 1 200 000/g.
403	Probablement bactérienne	16 juin	Sarnia, Ontario	Club	Club	Dinde				10(100)	9-11	60	N.V.C.D.	Les dindes cuites ont été laissées à la température de la pièce durant 3 à 4 heures.
404	Probablement bactérienne	18 juin	Grafton, Ontario	Boucherie	?	Boeuf		X		2(2)	6-7	24	C.D., éruptions cutanées	N.C.A.: > 30 000 000/g.
405	Probablement bactérienne	19 juin	Belleville, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Lasagne		X		2(?)	5	?	V.	N.C.A.: 810 000/g.
406	Probablement bactérienne	19 juin	Ottawa, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Domicile	Cuisses de poulet ou salade de macaroni				2(2)	4	?	V.C.	La salade a été laissée hors du réfrigérateur pendant 2 heures.
407	Probablement bactérienne	19 juin	Ottawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	Ragoût		X		1(1)	4	?	V.C.D.	N.C.A.: > 2 000 000/g.
408	Probablement bactérienne	20 juin	Cornwall, Ontario	Domicile	Domicile	Sandwich club		X		1(1)	8	?	N.V.D.F.	N.C.A.: 2[illegible]0 000/g.
409	Probablement bactérienne	24 juin	Regina, Saskatchewan	Magasin de détail	Usine de fabrication	Lait frappé au chocolat		X		1(1)	Immédiatement	?	V., sensation de brûlure dans la gorge	N.C.A.: > 10 000 000/g.
410	Probablement bactérienne	27 juin	Montréal, Québec	Restaurant	Restaurant	Sauce				3(4)	2½-7	24-36	N.V.C.D.	La sauce froide a été placée parmi des aliments réchauffés.
411	Probablement bactérienne	7 juillet	St John's, Terre-Neuve	Pharmacie	Usine de fabrication	Préparation pour nourrisson				1(1)	?	?	D.	Le produit avait une apparence mousseuse et sentait mauvais.
412	Probablement bactérienne	7 juillet	North York, Ontario	Domicile	Domicile	Jambon cuit		X		4(?)	3	24	N.V.D.H.	N.C.A.: > 2 000 000/g.
413	Probablement bactérienne	7 juillet	Windsor, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Salade		X		3(?)	?	?	?	Coliformes : > 2 400 000/g; streptocoques fécaux : > 2 000 000/g.

414	Probablement bactérienne	8 juillet	Brampton, Ontario	Restaurant	Restaurant	Jambon	X	1(1)	?	?	?	N.C.A.: 2 000 000/g; coliformes : 150 000/g.
415	Probablement bactérienne	13 juillet	Calgary, Alberta	Magasin de détail	Domicile	Lait glacé		3(?)	?	?	D.	Le congélateur familial était maintenu à une température trop élevée pour permettre la congélation des aliments.
416	Probablement bactérienne	14 juillet	Mississauga, Ontario	Réunions sociales	Domicile	Gâteau de la Forêt-Noire		17(19)	25-53, moyenne : 30	24	N.V.C.D.	Le gâteau a été laissé à la température de la pièce pendant 2 jours.
417	Probablement bactérienne	15 juillet	Brampton, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Chop suey au boeuf	X	1(?)	?	?		N.C.A.: >2 000 000/g; coliformes : 240 000/g.
418	Probablement bactérienne	15 juillet	Mississauga, Ontario	Domicile	Domicile	Salade verte	X	16(?)	28	<48	N.V.C.D.H.	N.C.A.: 210 000/g.
419	Probablement bactérienne	15 juillet	Scarborough, Ontario	Restaurant-minute	Restaurant-minute	Pizza (bacon, saucisse itulienne)	X	2(3)	5½	?	V.D.	Numérations élevées dans toutes les viandes; les cuisiniers auraient contaminé les viandes durant leur préparation.
420	Probablement bactérienne	15 juillet	Scarborough, Ontario	Domicile	Domicile	Boeuf, bacon ou saucisses	X	2(2)	5½	12½	V.D.	N.C.A.: >2 000 000/g dans tous les aliments soupçonnés d'avoir servi de véhicules; bacon : 1 100 000 coliformes/g.
421	Probablement bactérienne	15 juillet	Montréal, Québec	Magasin de détail	Domicile	Jambon		3(3)	1½-4	?	N.V.C.D.	Entreposage inadéquat.
422	Probablement bactérienne	19 juillet	Vanderhoof, Colombie-Britannique	Ferme	Ferme	Lait		4(5)	6	24	N.V.D.	Le lait a été "pasteurisé" à la ferme.
423	Probablement bactérienne	19 juillet	Brantford, Ontario	Domicile	Domicile	Soupe faite à la maison	X	1(1)	?	?	V.C.	N.C.A.: 2 000 000/ml; coliformes : >24 000/g.
424	Probablement bactérienne	19 juillet	Guelph, Ontario	Restaurant	Restaurant	Fruits de mer	X	1(?)	2½	?	?	N.C.A.: 160 000/g.
425	Probablement bactérienne	19 juillet	Windsor, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Sous-marin avec pepperoni	X X	1(1)	36	?	?	Pepperoni : N.C.A.: >2 000 000/g; streptocoques fécaux : 240 000/g; Campylobacter a également été isolé en faible concentration.
426	Probablement bactérienne	20 juillet	Halifax, Nouvelle-Écosse	Magasin de détail	Usine de fabrication	Tomates en conserve		2(2)	8½	12	C.D.	Les boîtes de conserve examinées présentaient des traces de mauvaises pratiques de fabrication.
427	Probablement bactérienne	26 juillet	London, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Riz		2(2)	3½-5½	2-12	N.V.D.	Le riz a été entreposé inadéquatement à la température de la pièce.
428	Probablement bactérienne	30 juillet	Newmarket, Ontario	Foyer pour personnes âgées	Foyer pour personnes âgées	Salade de thon		1(?)	?	?	N.	Le thon avait un goût anormal.
429	Probablement bactérienne	1 août	London, Ontario	Restaurant	Restaurant	Riz et gâteau au fromage	X	1(1)	6½	48	N.V.C.D.	Riz : 4 000 E. coli/g; gâteau au fromage : 2 000 E. coli/g. Les aliments ont été entreposés à des températures inadéquates dans la cuisine.
430	Probablement bactérienne	3 août	Vanderhoof, Colombie-Britannique	Laiterie	Laiterie	Lait cru		3(3)	12	27	C.D.	

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab.			Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établissement			P	V	H	Nombre de maladies (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	
431	Probablement bactérienne	7 août	Brantford, Ontario	Domicile	Domicile	Boeuf, purée de pommes de terre ou chou-fleur		X		3(?)	6-12	?	?	N.C.A.: 1 800 000-2 000 000/g; coliformes : > 2 400 000/g.
432	Probablement bactérienne	8 août	Winnipeg, Manitoba	Réunions sociales	Traiteur	Mets chinois (poulet et porc)				3(?)	1-1 ½ température	12-24	N.V.D.	Les aliments ont été conservés à la température de la pièce.
433	Probablement bactérienne	9 août	Waterloo, Ontario	Restaurant	Restaurant	Mets chinois (riz frit au boeuf ou boulettes de poulet à la sauce aigre-douce)		X		2(?)	21	?	V.C.D.	Dans les deux aliments : N.C.A.: > 2 000 000/g; streptocoques fécaux : 2 000 000/g.
434	Probablement bactérienne	10 août	Mississauga, Ontario	Domicile	Domicile	Gâteau d'anniversaire		X		8(?)	8	?	N.V.	N.C.A.: 2 000 000/g.
435	Probablement bactérienne	10 août	Welland, Ontario	Domicile	Magasin de détail	Boeuf		X		1(?)	7	?	C.D.	N.C.A.: 2 000 000/g; coliformes : 2 400 000/g; streptocoques fécaux : 2 000 000/g.
436	Probablement bactérienne	11 août	Hepworth, Ontario	Restaurant	Restaurant	Poulet		X		4(?)	8	?	N.V.F.H.	N.C.A.: 2 000 000/g.
437	Probablement bactérienne	13 août	Waterford, Ontario	Domicile	Ferme	Lait cru				10(?)	47	?	?	
438	Probablement bactérienne	14 août	Winnipeg, Manitoba	Réunions sociales	Traiteur	Sauce				3(?)	1-2	12	N.V.C.F.	La sauce a été conservée à des températures inadéquates.
439	Probablement bactérienne	14 août	Durham, Ontario	Restaurant	Restaurant	Saucisses		X		1(1)	2	?	N.	N.C.A.: > 2 000 000/g.
440	Probablement bactérienne	15 août	Oshawa, Ontario	Hôpital	Hôpital	Sandwiches au thon		X		1(1)	?	?	V.C.D.	N.C.A.: > 1 000 000/g.
441	Probablement bactérienne	16 août	Etobicoke, Ontario	Restaurant	Restaurant	Salades (aux oeufs, de pommes de terre, au riz, au thon)		X		10(?)	5	?	?	N.C.A.: 230 000- > 2 000 000/g.
442	Probablement bactérienne	17 août	Val Morin, Québec	Camp	Camp	Sous-marin		X		105(?)	?	12-18	N.V.C.D.	N.C.A.: 10 000 000/g; streptocoques fécaux : 10 000 000/g.
443	Probablement bactérienne	18 août	Toronto, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Bière				2(?)	?	3-4	D.F., faiblesse	L'étape de la pasteurisation a été omise, ce qui a favorisé l'altération du produit.
444	Probablement bactérienne	22 août	Etobicoke, Ontario	Restaurant	Restaurant	Crevettes, laitue ou cottage		X		5(?)	2	?	?	Laitue : 460 000 coliformes/g; cottage : 1 100 000 coliformes/g; aucune donnée pour les crevettes.
445	Probablement bactérienne	23 août	Moose Creek, Ontario	Domicile	Ferme	Lait cru		X		1(?)	?	72	D. (sanglantes)	N.C.A.: 180 000/ml; aucun échantillon clinique n'a été analysé.
446	Probablement bactérienne	26 août	Mississauga, Ontario	Boulangerie	Boulangerie	Éclair au chocolat		X		2(?)	7	3	N.V.D.F.	N.C.A.: 710 000-1 200 000/g.

447	Probablement bactérienne	26 août	Montréal, Québec	Restaurant	Restaurant	Sandwich	X	1(1)	¾	24	N.V.C.D.	On a trouvé des coliformes fécaux dans le sandwich.
448	Probablement bactérienne	27 août	Windsor, Ontario	Université	Domicile	Mozzarella	X	1(?)	2	?	?	N.C.A.: >2 000 000/g.
449	Probablement bactérienne	30 août	North York, Ontario	Domicile	Domicile	Sauce à la crème et jambon	X	2(?)	5½	2½	N.V.C.	Sauce : N.C.A.: >2 000 000/g; Jambon : N.C.A.: 280 000/g.
450	Probablement bactérienne	2 sept.	Southampton, Ontario	Camp	Camp	Saucisses faites à la maison	X	30(?)	28	?	N.V.C.D.	N.C.A.: 2 000 000/g; E. coli : 460 000/g.
451	Probablement bactérienne	3 sept.	Montréal, Québec	Restaurant-minute	Restaurant-minute	Hamburger	X	2(2)	5	12	N.V.C.H., faiblesse	N.C.A.: 11 000 000/g; coliformes : 790/g.
452	Probablement bactérienne	5 sept.	Oshawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	Succédané de crème	X	2(?)	5½-7½	?	N.C.D.	N.C.A.: >200 000/ml.
453	Probablement bactérienne	9 sept.	London, Ontario	Maison de santé	Maison de santé	Poulet	X	51(?)	7-9	?	?	N.C.A.: 100 000/g.
454	Probablement bactérienne	9 sept.	Mississauga, Ontario	Restaurant	Restaurant	Crabe, crevettes et sauce pour fruits de mer	X	1(1)	2	5	N.V.D.	N.C.A.: >2 000 000/g dans tous les aliments.
455	Probablement bactérienne	14 sept.	Portneuf, Québec	Restaurant	Restaurant	Porc barbecue X	X	62(?)	32	96	N.V.D.	Le porc a été entreposé incorrectement. Clostridium perfringens : 1 000/g.
456	Probablement bactérienne	19 sept.	North York, Ontario	Domicile	Domicile	Sauce et côtes levées	X	3(?)	6	?	N.V.C.	Sauce : N.C.A.: 310 000/g; côtes levées : N.C.A.: 190 000/g.
457	Probablement bactérienne	20 sept.	London, Ontario	Dépanneur	Automobile	Crevettes	X	1(1)	14	?	?	N.C.A.: 830 000/g; les crevettes ont été conservées non réfrigérées dans l'auto pendant une longue période.
458	Probablement bactérienne	21 sept.	Winnipeg, Manitoba	Restaurant	Restaurant	Poulet		2(?)	1	10-12	N.D.	Contamination croisée avec la planche à découper.
459	Probablement bactérienne	23 sept.	Chatham, Ontario	Magasin de détail	?	Tarte à la viande et aux légumes	X	1(?)	26	?	?	N.C.A.: 200 000/g.
460	Probablement bactérienne	23 sept.	St-Eustache, Québec	Magasin de détail	Magasin de détail	Boeuf haché	X	1(1)	4	8	D.	N.C.A.: 89 000 000/g; streptocoques fécaux : 10 000/g.
461	Probablement bactérienne	24 sept.	Glencoe, Ontario	Dépanneur	Usine de fabrication	Sandwiches au saumon en conserve	X	1(?)	½	?	?	Le contenu d'une boîte de conserve provenant du même lot que celle ayant causé l'intoxication avait une N.C.A. de 20 000/g et avait une odeur anormale.
462	Probablement bactérienne	26 sept.	St-Avelin, Québec	Domicile	Domicile	Aliment pour bébé fabriqué à la maison (poulet et légumes)	X	1(1)	6	?	V.D.(grave)	N.C.A.: >2 000 000/g; numération de coliformes : >2 400 000/g. Le produit a été préparé par la mère, entreposé à l'état congelé puis mis à dégeler pendant 15 heures.
463	Probablement bactérienne	28 sept.	Brampton, Ontario	Magasin de détail	?	Capicollo	X	1(1)	20	48	N.V.C.F.H.	N.C.A.: 2 000 000/g.
464	Probablement bactérienne	28 sept.	Montréal, Québec	Restaurant	Restaurant	Tortilla au poulet	X	14(15)	4-5	12	N.V.C.D.	Les ingrédients ont été contaminés par des coliformes et des entérocoques fécaux.
465	Probablement bactérienne	30 sept.	North York, Ontario	Domicile	Domicile	Porc et pâte à frire	X	2(?)	17	?	N.C.D.	N.C.A.: 210 000/g.

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	V	H	Données cliniques: Nombre de maladies (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
466	Probablement bactérienne	1 oct.	Saskatoon, Saskatchewan	Restaurant	Restaurant	Spaghetti et sauce à la viande				2(2)	6-9	6	N.V.C.	Les aliments ont été conservés à une température trop basse.
467	Probablement bactérienne	4 oct.	Ottawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	Sauce aux tomates		X		2(2)	8	?	C.D., étourdissements, tremblements, frissons	N.C.A.: 100 000/g.
468	Probablement bactérienne	6 oct.	Newmarket, Ontario	Magasin de détail	?	Jambon				4(5)	10	24	N.D.H., gaz	Les aliments ont été manipulés de façon inadéquate.
469	Probablement bactérienne	7 oct.	Winnipeg, Manitoba	Restaurant	Restaurant	Hamburger				2(2)	9-10	>48	C.D.	Les aliments ont été laissés à la température de la pièce; les employés ne se sont pas lavés les mains après être allés à la toilette.
470	Probablement bactérienne	8 oct.	Kingston, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	?	Poulet, salade et fruit		X		1(3)	5	?	?	N.C.A.: 1 900 000/g.
471	Probablement bactérienne	8 oct.	Sault Ste Marie, Ontario	Hôtel	Hôtel	Lait de poule		X		14(?)	15	?	N.C.D., étourdissements	N.C.A.: >2 000 000/g.
472	Probablement bactérienne	12 oct.	North York, Ontario	Hôpital	Hôpital	Boeuf salé		X		1(1)	10	10	V.D.	N.C.A.: 720 000/g.
473	Probablement bactérienne	14 oct.	Powell River, Colombie-Britannique	Domicile	Domicile	Saumon mis en conserve à la maison				2(2)	24	36	N.V.	
474	Probablement bactérienne	14 oct.	Cambridge, Ontario	Restaurant-minute	Restaurant-minute	Crème glacée au chocolat		X		2(?)	3	8½	V.D.	N.C.A.: 460 000/g.
475	Probablement bactérienne	14 oct.	Kingston, Ontario	Restaurant	Restaurant	Salade et rôti de boeuf		X		8(?)	24	?	?	Rôti de boeuf : N.C.A.: >2 000 000/g.
476	Probablement bactérienne	15 oct.	Scarborough, Ontario	Restaurant	Restaurant	Côtes				5(6)	2-15	?	V.C.D.	
477	Probablement bactérienne	16 oct.	Fleurimont, Québec	Marché de viande	Marché de viande	Boeuf		X		7(7)	6-24	?	V.C.	N.C.A.: 100 000 000/g.
478	Probablement bactérienne	17 oct.	Winnipeg, Manitoba	Restaurant	Restaurant	Boulettes matzo		X		2(2)	11½	12	C.D.	N.C.A.: 6 700 000/g.
479	Probablement bactérienne	20 oct.	Ottawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	Sauce à l'ail pour salade		X		2(?)	1½-3½	?	V.C.	N.C.A.: >2 000 000/g.
480	Probablement bactérienne	20 oct.	Toronto, Ontario	?	?	Dinde et probablement boeuf		X		1(?)	?	?	?	N.C.A.: 2 000 000/g.
481	Probablement bactérienne	22 oct.	Milton, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Poulet		X		2(2)	4¼	24	N.C.D.H.	N.C.A.: >2 000 000/g. Numération des organismes Gram négatifs : >2 000 000/g.
482	Probablement bactérienne	23 oct.	Bracebridge, Ontario	Boulangerie	Boulangerie	Saucisse kolbassa		X		3(?)	6¼	48	N.V.C.D.	N.C.A.: 160 000/g.

483	Probablement bactérienne	24 oct.	London, Ontario	Restaurant	Restaurant	Crevettes enrobées de chapelure		2(2)	3	36	N.D.	Les crevettes ont été entreposées à la température de la pièce.
484	Probablement bactérienne	25 oct.	Winnipeg, Manitoba	Restaurant	Restaurant	Hot dog		2(2)	5	12	N.V.C.D.F.	Le manipulateur a admis avoir congelé les hot dogs restants à la fin de la journée et les avoir réchauffés le lendemain.
485	Probablement bactérienne	26 oct.	Ottawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	Sauce et pâtes	X	2(2)	6¾	?	V.C.D.	Sauce : N.C.A.: 2 000 000/g. La sauce a été conservée à la température de la pièce. De faibles numérations de S. aureus ont été trouvées dans les pâtes fraîches.
486	Probablement bactérienne	26 oct.	Red Bay, Ontario	Chalet	Chalet	Dinde	X	14(21)	28-46	24	N.V.C.D.F.	N.C.A.: 500 000/g.
487	Probablement bactérienne	28 oct.	Oshawa, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Saucisses fumées	X	2(?)	2-12	12	V.C.D.F.	N.C.A.: 280 000/g.
488	Probablement bactérienne	30 oct.	London, Ontario	Magasin de détail	?	Saucisse krakowska	X	2(2)	2-7	96-120	N.V.C.D., démangeaison	N.C.A.: > 2 000 000/g. La date de péremption était dépassée.
489	Probablement bactérienne	4 nov.	Newcastle, Ontario	Restaurant-minute	Restaurant-minute	Hamburger	X	5(?)	3	24	N.C.D. (sanglantes)	Numération des organismes Gram négatifs : 200 000/g.
490	Probablement bactérienne	6 nov.	Brantford, Ontario	Domicile	Domicile	Saucisses fumées	X	2(2)	?	?	N.V.H., frissons	N.C.A.: > 200 000/g; la date de préremption était dépassée depuis 7 jours.
491	Probablement bactérienne	7 nov.	Kitchener, Ontario	Restaurant	Restaurant	Sauce aux champignons	X	3(?)	?	5	V.C.D.	N.C.A.: > 2 000 000/g.
492	Probablement bactérienne	8 nov.	Millbrook, Ontario	Établissement carcéral	Établissement carcéral	Lait reconstitué	X	12(?)	20½	3	V.D.	N.C.A.: > 2 000 000/ml.
493	Probablement bactérienne	12 nov.	Winnipeg, Manitoba	Restaurant	Restaurant	Blintz au poulet	X	3(3)	12	6-8	N.D.	N.C.A.: 129 500 000/g. Contamination croisée et aliment réchauffé incorrectement.
494	Probablement bactérienne	13 nov.	Ottawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	Beurre à l'ail	X	2(3)	11-16	?	C.F., étourdissements	N.C.A.: 2 000 000/g; coliformes : 1 500 000/g.
495	Probablement bactérienne	13 nov.	Ottawa, Ontario	Restaurant-minute	Restaurant-minute	Sandwich au boeuf mariné	X	1(2)	20	24	V.C., frissons	N.C.A./g élevée.
496	Probablement bactérienne	14 nov.	Beauport, Québec	Restaurant	Restaurant	Poulet	X	25(?)	12	?	N.C.D.H.	N.C.A.: 2 300 000/g.
497	Probablement bactérienne	14 nov.	Montréal, Québec	Restaurant	Restaurant	Pétoncles	X	2(2)	1	8	N.C.D.	N.C.A.: > 15 000 000/g; coliformes : 16 000/g.
498	Probablement bactérienne	17 nov.	North York, Ontario	Hôtel	Hôtel	Salade de pommes de terre et pain de viande	X	1(?)	?	?		E. coli a été isolé dans un échantillon de viande. B. cereus a été trouvé en faible concentration dans la salade de pommes de terre.
499	Probablement bactérienne	19 nov.	Brampton, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Domicile	Jambon ou rôti de boeuf	X	4(5)	5½-6½	6	N.V.C.D.	N.C.A./g élevée.
500	Probablement bactérienne	20 nov.	Harrington Harbour, Québec	Domicile	Magasin de détail	Boeuf	X	3(?)	?	?	V.D.	E. coli et des streptocoques fécaux ont été isolés dans le boeuf.
501	Probablement bactérienne	23 nov.	Aurora, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Poulet barbecue	X	2(?)	5	>48	N.V.C.D.F.H.	N.C.A.: 180 000/g.

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab.			Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établissement			P	V	H	Nombre de maladies (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	
502	Probablement bactérienne	28 nov.	Brampton, Ontario	Restaurant	Restaurant	Mets mexicains (natchos)				4(4)	11-13½	12	N.V.D.F.	Le chili pour natchos a été préparé dans un pot de grande taille; le produit s'est refroidi lentement.
503	Probablement bactérienne	30 nov.	Etobicoke, Ontario	Hôtel	Hôtel	Boeuf Stroganoff et soupe à l'oignon		X		1(?)	2½	?	?	Boeuf Stroganoff : 470 000 N.C.A./g; soupe à l'oignon : > 2 000 000 N.C.A./g; 2 400 000 E. coli/g.
504	Probablement bactérienne	30 nov.	Simcoe, Ontario	Réception de mariage	Domicile	Rôti de boeuf		X		10(?)	8	?	?	Rôti de boeuf : > 2 000 000 N.C.A./g; 2 400 000 E. coli/g; > 2 000 000 entérocoques/g; repas communautaire à la maison.
505	Probablement bactérienne	2 déc.	Veteran, Alberta	Domicile	Domicile	Biscuits				2(2)	3	24	N.C.D.	Les biscuits qui avaient été fabriqués avec des ingrédients naturels ont été entreposés dans un garage durant une nuit.
506	Probablement bactérienne	3 déc.	Owen Sound, Ontario	Réunion sociale dans une salle	Service de traiteur à domicile	Rôti de boeuf				34(400)	8-27, moyenne : 11	11-14	C.D., gaz (grave)	Les rôtis étaient insuffisamment cuits; ils ont été conservés une nuit dans une grande marmite doublée d'une feuille de papier aluminium et placée dans une glacière.
507	Probablement bactérienne	7 déc.	Kingston, Ontario	Domicile	Domicile	Pâté au saumon		X		2(?)	2½	?	?	N.C.A.: > 2 000 000/g.
508	Probablement bactérienne	8 déc.	Grand Bend, Ontario	Club	Club	Jambon cuit, salade de macaroni et salade aux pistaches		X		13(?)	8-10	?	?	Tous les aliments : N.C.A.: > 2 000 000/g; > 2 000 000 streptocoques fécaux/g.
509	Probablement bactérienne	10-11 déc.	Moose Jaw, Saskatchewan	Magasin de détail	Domicile	Salade de fruits		X		2(4)	6-11, médiane : 8½	24	N.V.C.	N.C.A.: 2 000 000/g.
510	Probablement bactérienne	12 déc.	North York, Ontario	Magasin de détail	Domicile	Aliment pour bébé (bananes en pot)		X		1(1)	?	?	?	N.C.A.: > 2 000 000/g.
511	Probablement bactérienne	12 déc.	Ottawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	Dinde, salade de macaroni et jambon		X		12(80)	4¾-16¾	?	N.V.C.D.	N.C.A.: > 240 000-2 000 000/g dans tous les aliments suspects; dinde : 16 000 S. aureus/g. Le jambon a été réutilisé dans la salade de macaroni et la dinde a été refroidie à une température inadéquate.
512	Probablement bactérienne	12 déc.	Chandler, Québec	Camp	Camp	Divers aliments				15(?)	?	?	N.V.C.H.	La nourriture avait un mauvais goût et sentait mauvais. Les cadets participaient à un camp de survie en forêt. Il n'a pas été possible de déterminer quel(s) aliment(s) était(ent) à l'origine de l'intoxication.
513	Probablement bactérienne	12-18 déc.	Valleyfield, Québec	Domicile	Domicile	Croquettes d'aiglefin		X		2(2)	3-3½	4-5 jours	N.V.H.	Le produit sentait mauvais.

514	Probablement bactérienne	13 déc.	Montréal, Québec	Magasin de détail	Domicile	Poulet			3(3)	20-35, moyenne : 27	?	V.C.D.F.H.	Le poulet était avarié.
515	Probablement bactérienne	15 déc.	Etobicoke, Ontario	Club	Club	Poulet			37(58)	9-16, moyenne : 12½	?	N.D.	Le poulet a été exposé à des températures inadéquates.
516	Probablement bactérienne	26 déc.	Niagara Falls, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Goberge en conserve			3(4)	11	?	N.V.D.F.	L'avertissement "Conserver au congélateur jusqu'au moment de l'utilisation" aurait dû figurer sur l'étiquette du produit. Le contenu de la boîte était putride.
517	Probablement bactérienne	26 déc.	Scarborough, Ontario	Domicile	Domicile	Dinde			4(9)	13-32, moyenne : 14	?	V.D.F.H.	La dinde n'était pas assez cuite.
518	Probablement bactérienne	29 déc.	Ottawa, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Pizza			2(4)	1-1½	?	V.C.F.	Le mozzarella a été conservé à la température de la pièce.
	PROBABLEMENT VIRUS												
519	Probablement virus semblable à l'agent Norwalk	Mars	Parrsboro, Nouvelle-Écosse	Fournisseur	Fournisseur	Assiette de salade	X		138(?)	?	?	N.V.C.D.F., frissons	Le diagnostic n'a pas été confirmé; il s'agit d'une hypothèse avancée par un épidémiologiste. Les assiettes de salade ont été distribuées dans des restaurants de la ville.
520	Probablement virus	21 mars-4 avril	Red Deer, Alberta	Maison de santé	Maison de santé	?			67(200)	24-48	2	N.V.C.D.F.	La contamination des aliments a été causée par les manipulateurs.
521	Probablement virus	12 mai	Niagara Falls, Ontario	Réunion sociale dans une salle	Traiteur	Rôti de boeuf	X		120(175)	15-47, moyenne : 38	24-36	V.C.D.F.H.	On a laissé le rôti de boeuf refroidir à la température de la pièce avant de le servir.
522	Probablement virus semblable à l'agent Norwalk	31 mai	Parrsboro, Nouvelle-Écosse	École	Traiteur	Sous-marin			118(132)	moyenne : 30	24-36	N.C.F., frissons	Le manipulateur relevait d'une maladie. Neuf adultes et 109 élèves ont été touchés.
	PROBABLEMENT MOISISSURES												
523	Probablement moisissures	7 juin	Brampton, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Soda au gingembre en bouteille		X	1(1)	½	>2 jours	N.V.C.D.	
	PROBABLEMENT LEVURES												
524	Probablement levures	20 avril	Downsview, Ontario	Grossiste	Usine de fabrication	Boisson gazeuse		X	2(2)	1	>12	V.	
	PROBABLEMENT BACTÉRIES OU MOISISSURES												
525	Probablement bactéries ou moisissures	5 oct.	North York, Ontario	Domicile	?	Pâtisserie		X	4(?)	2	24	N.D.F.H.	N.C.A.: 1 300 000/g. On a trouvé des moisissures dans la pâtisserie.
	PROBABLEMENT BACTÉRIES OU LEVURES												
526	Probablement bactéries ou levures	20 avril	Toronto, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Bière		X	1(1)	Immédiatement	?	V.D.H., difficulté à avaler, sensation de brûlure dans la bouche, transpiration	La bière avait un mauvais goût et sentait mauvais. Une matière semblable à une corde a été trouvée dans la bouteille.

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	Données de lab. V	Données de lab. H	Données cliniques: Nombre de maladies (à risque)	Données cliniques: Incubation (h)	Données cliniques: Durée (h)	Données cliniques: Symptômes	Commentaires
	PROBABLEMENT TOXINE PARALYSANTE DES COQUILLAGES													
527	Probablement toxine paralysante des coquillages	8 mai	Port McNeil, Colombie-Britannique	Barbecue à l'extérieur	Barbecue à l'extérieur	Palourdes		X		4(4)	4	?	?	
528	Probablement toxine paralysante des coquillages	5 août	Ray, Colombie-Britannique	Barbecue à l'extérieur	Barbecue à l'extérieur	Palourdes		X		2(3)	?	?	?	
	PROBABLEMENT SCOMBRIDÉS													
529	Probablement scombridés	10 oct.	Downsview, Ontario	Magasin de détail	?	Thon en conserve				1(?)	25 min	24	C., bouffées vasomotrices, démangeaisons, éruptions, toux, transpiration, vue brouillée, étourdissements, difficulté à parler, faiblesse	Les symptômes et la rapidité de leur apparition laissent croire à une intoxication causée par une toxine de la famille scombridée
	PROBABLEMENT VÉGÉTALE													
530	Probablement baies	4 août	Burnaby, Colombie-Britannique	Éventaire routier	Éventaire routier	Mûres sauvages				3(3)	1¼	1 jour	V., étourdissements, désorientation	On a lavé les mûres avant de les consommer.
	PROBABLEMENT CHIMIQUE													
531	Probablement fer	13 avril	Etobicoke, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Cola en canette		X		6(6)	?	?	N.C.H.	Le produit avait presque 3 ans et contenait entre 13,9-43 ppm de fer.
532	Probablement métal	13 sept.	Hull, Québec	Magasin de détail	Usine de fabrication	Ananas en conserve				2(?)	Immédiatement	5	Engourdissement, sensation de brûlure, doigts et lèvres enflés	Le produit avait un goût de métal nettement perceptible.
533	Probablement métal	17 sept.	Sydney, Nouvelle-Écosse	Magasin de détail	Usine de fabrication	Ananas en conserve				1(1)	?	24	V.D.	L'intérieur de la boîte était couverte d'une rouille brune.
534	Probablement étain	6 fév.	St-Hubert, Québec	Magasin de détail	Usine de fabrication	Salade de fruits en conserve		X		2(?)	8	48	N.V.C.F.	Le produit avait un goût de métal.
535	Probablement étain	22 mars	Vancouver, Colombie-Britannique	Magasin de détail	Usine de fabrication	Tomates en conserve				2(2)	1-2	?	N.C.	L'intérieur de la boîte était considérablement désétamé.
536	Probablement étain	5 juillet	Ottawa, Ontario	Cafétéria	Usine de fabrication	Jus d'orange en boîte		X		3(?)	Immédiatement - 3½	?	V.C.D.H., faiblesse	L'intérieur de la boîte était considérablement désétamé.

537	Probablement étain	15 juillet	Territoires du Nord-Ouest	Magasin de détail	Boutiques de détail et restaurant	Jus de pomme en boîte	2(?)	?	?	N.V.	Le jus goûtait le métal et avait 28 mois.
538	Probablement étain	17 juillet	Ottawa, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Jus d'ananas en conserve	2(2)	1	?	C., rots	Le jus avait un mauvais goût et sentait mauvais. La contenant était légèrement rouillé.
539	Probablement étain	30 juillet	Toronto, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Jus de pomme en boîte	2(3)	?	?	N.V.	Le produit goûtait le métal et avait 28 mois. Le contenant était considérablement désétamé.
540	Probablement étain	10 sept.	Victoria, Colombie-Britannique	Magasin de détail	Usine de fabrication	Fèves au lard en conserve	1(?)	?	?	Troubles gastriques	L'intoxication a été causée par le désétamage du contenant.
541	Probablement étain	16 sept.	Peace River, Alberta	Magasin de détail	Grossiste	Jus de pamplemousse en boîte	1(1)	?	?	Sensation de brûlure dans la gorge et dans la poitrine, difficultés respiratoires	Le produit avait 3 ans.
542	Probablement étain	30 sept.	Weston, Ontario	Magasin de détail	Domicile	Jus d'ananas en boîte	1(1)	?	?	V.D.F.	Le jus est resté trop longtemps dans la boîte ouverte.
543	Probablement étain	7 nov.	Prince George, Colombie-Britannique	Magasin de détail	Magasin de détail	Tomates en conserve	1(?)	?	?	?	La date de péremption était dépassée; on soupçonne une réaction à une teneur élevée en étain.
544	Probablement étain	10 déc.	Snelgrove, Ontario	Magasin de détail	?	Garniture pour tarte aux bleuets	3(?)	?	?	N.V.D.	On a noté que le contenant était désétamé.
545	Probablement glutamate monosodique	15 sept.	Ottawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	Mets chinois (poulet)	2(5)	5½	?	N.V.C.D., étourdissements	Le restaurant utilise de grandes quantités de glutamate monosodique.
546	Probablement allergène	2 janv.	Guelph, Ontario	Magasin de détail	?	Glaçage à gâteau	3(3)	Immédiatement	2 sem.	Brûlure de la langue, perte du sens du goût, gonflement de la langue	Réaction d'intolérance au produit.
547	Probablement allergène	23 fév.	Clearbrook, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Bâtonnets au fromage	1(1)	Plusieurs minutes	?	N., essoufflement, picotements, hyperventilation, effondrement	Réaction à la tartrazine; un colorant alimentaire a été utilisé dans le produit.
548	Probablement allergène	29 mars	Thornbill, Ontario	Magasin de détail	?	Fraises	1(1)	¼	½	Visage bouffi et enflé, rougeur	
549	Probablement allergène	9 avril	Scotland, Ontario	Magasin de détail de bière	?	Bière	1(1)	?	?	Kystes semblables à des tumeurs, oedème	
550	Probablement allergène	10 juin	North York, Ontario	Magasin de détail	?	Raisins secs	1(1)	Immédiatement	?	Démangeaison, oedème, haut-le-coeur	Le patient était allergique à un certain nombre de médicaments; il a été hospitalisé après avoir consommé des raisins secs.
551	Probablement allergène	5 juillet-5 sept.	Toronto, Ontario	Magasin de détail	?	Thon en conserve	3(4)	1-48	1-2 sem.	N.V.C.D.F., éruptions cutanées, toux, tachycardie, angine, langue enflée	Le produit a été rappelé; un patient a ressenti les symptômes à deux reprises.
552	Probablement allergène	4 nov.	Montréal, Québec	Restaurant	Restaurant	Boeuf	1(1)	1	2	Éruptions cutanées, oedème, bouffées de chaleur	
553	Probablement allergène	15 nov.	Charlesbourg, Québec	Magasin de détail	?	Lait 2 %	4(?)	1	24	Bouffées vasomotrices	

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	V	H	Données cliniques: Nombre de maladies (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
554	Probablement ammoniac	5 nov.	Thunder Bay, Ontario	?	?	Bonbon				1(?)	?	?	N.V., sensation de brûlure dans la gorge, refroidissement	Selon un médecin, l'ammoniac était à l'origine de la contamination.
	PROBABLEMENT CHIMIQUE (INDÉTERMINÉS)													
555	Probablement chimique	10 fév.	Wheatly, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Cola				1(1)	Immédiatement	?	Étourdissements, perte de conscience	Le produit sentait la térébenthine.
556	Probablement chimique	12 fév.	Lachine, Québec	Magasin de détail	Usine de fabrication	Cola en bouteille				1(3)	¼	?	C., sensation de brûlure dans la gorge	
557	Probablement chimique	18 fév.	Burlington, Ontario	Magasin de détail	?	Boisson gazeuse				2(2)	?	?	?	Le produit sentait et goûtait l'huile.
558	Probablement chimique	9 avril	Truro, Nouvelle-Écosse	Magasin de détail	Usine de fabrication	Chocolat de Pâques				3(3)	Immédiatement	?	N., sensation de brûlure dans la bouche	Deux enfants ont ressenti une brûlure dans la bouche après avoir mangé du chocolat; le produit avait un mauvais goût et leur a donné mal au coeur immédiatement. La mère a éprouvé les mêmes symptômes après avoir goûté au produit. Le chocolat avait un pH de 6.
559	Probablement chimique	21 avril	Saint-Jean, Nouveau-Brunswick	Magasin de détail	Magasin de détail	Céréales				2(2)	5	?	D.	Le produit sentait et goûtait le savon.
560	Probablement chimique	11 juin	Sudbury, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Usine de fabrication	Cola				2(2)	?	?	N., transpiration, éruptions cutanées, brûlure des lèvres, lésions de la muqueuse buccale	Les symptômes se sont manifestés à deux occasions différentes.
561	Probablement chimique	25 juin	Regina, Saskatchewan	Magasin de détail	Magasin de détail	Sucette glacée au chocolat (fudgesicle)				1(?)	Immédiatement	½	V., sensation de brûlure dans la gorge	Le problème était probablement dû à une contamination de la saumure.
562	Probablement chimique	26 juin	Ladner, Colombie-Britannique	Éventaire routier	Usine de fabrication	Pommes de terre				1(?)	?	?	V.D.	On soupçonne une intoxication à la solanine.
563	Probablement chimique	16 juillet	Everett, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Lait 2 %				2(2)	10-15 minutes	3-24	N.V.H., éruptions cutanées, sensation de brûlure dans la bouche	Le lait avait une odeur de produit chimique.
564	Probablement chimique	23 juillet	Sidney, Colombie-Britannique	Magasin de détail	Usine de fabrication	Soda au gingembre				1(?)	Immédiatement	?	Sensation de brûlure dans la bouche et la gorge, langue enflée	La victime a immédiatement ressenti une sensation de brûlure dans la bouche et la gorge et, 45 minutes plus tard, noté que sa langue commençait à enfler. Elle a entrepris des poursuites contre le fabricant.

565	Probablement chimique	29 juillet	Vancouver, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Cantaloup		4(4)	>12	?	C.H., étourdissements, douleurs gastriques	
566	Probablement chimique	12 août	Montréal, Québec	Restaurant	Restaurant	Buffet - Cuisine orientale		5(6)	1½-5	3-12	N.C.D., oedème, éternuements, engourdissement, bouffées de chaleur	
567	Probablement chimique	13 août	Riverview, Nouveau-Brunswick	Magasin de détail	?	Pommes		3(3)	?	?	V., troubles gastriques	Les symptômes se sont manifestés à trois occasions différentes. La pelure des fruits avait un goût amer.
568	Probablement chimique	15 oct.	Regina, Saskatchewan	Restaurant	Restaurant	Buffet à salades		1(?)	¼	1/6	V.C.	
569	Probablement chimique	27 oct.	Sarnia, Ontario	Domicile	?	Poisson		2(3)	9-10	?	V., goût anormal dans la bouche	Une fois frit, le poisson avait une odeur d'eau de Javel, de savon ou d'ammoniac.
	AUTRE INCONNUE											
570	?	1 janv.	Kingston, Ontario	Domicile	Domicile	Poulet		6(?)	?	?	?	
571	?	1 janv.	Ottawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	Boeuf mariné		2(2)	5	?	V.C.D.	
572	?	1 janv.	Ottawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	Sauce		2(2)	1½	?	V.C.	
573	?	1 janv.	Ottawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	Rôti de boeuf		9(15)	10-12	?	C.D.	
574	?	3 janv.	Montréal, Québec	Domicile	Domicile	Dinde, sauce ou porc		14(14)	36	?	N.V.D.F.	
575	?	3 janv.	St-Eustache, Québec	Restaurant	Restaurant	Pizza		3(3)	7	24	N.V.C.D.	
576	?	4 janv.	Ajax, Ontario	Boulangerie	?	Gâteau		7(?)	13	14	N.V.C.H.	
577	?	5 janv.	Vancouver, Colombie-Britannique	Boulangerie	?	Gâteau		2(2)	6	24	N.V.D.	On a consommé le gâteau peu après l'avoir acheté.
578	?	6 janv.	Winnipeg, Manitoba	Cinéma	Cinéma	Garniture pour maïs éclaté		4(4)	2	2	N.V.C.D.F.	
579	?	6 janv.	Winnipeg, Manitoba	Restaurant	Restaurant	Pizza (salami, jambon et fromage)		3(3)	6½	4	N.V.C.F.	
580	?	6 janv.	Brantford, Ontario	Domicile	Domicile	Boeuf, pommes de terre, navet, oignon, concombre		2(?)	2½	24	V.D., gaz	
581	?	8 janv.	Brantford, Ontario	Maison de santé	Maison de santé	Salade aux oeufs	X	14(?)	7	?	?	N.C.A.: 70 000/g.
582	?	8-19 janv.	Durham, Ontario	Réunions sociales	Traiteur	Viande		3(3)	?	?	N.V.D.F.	
583	?	13 janv.	Saanich, Colombie-Britannique	Restaurant mets-à-emporter	?	Pizza		3(3)	4	24	N.D.	

No. épi-dies	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab.			Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établissement			P	V	H	Nombre de maladies (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	
84	?	13 janv.	Toronto, Ontario	Magasin de détail	?	Bonbon				2(2)	?	?	V.H.	
85	?	14 janv.	Lund, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Pepperoni				2(2)	4	12	C.	
86	?	14 janv.	Parksville, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Bonbon				3(3)	2	?	V., éruptions cutanées	
87	?	14 janv.	Winnipeg, Manitoba	Restaurant	Restaurant	Bouillon de boeuf				2(2)	5	1	D.	
88	?	14 janv.	Lundy's Corners, Ontario	Domicile	Domicile	Macaroni au fromage				2(2)	4	12	C.	
89	?	14 janv.	Scarborough, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Domicile	Mets chinois				2(3)	2	14	N.V.C.D.	Restes d'un repas précédent.
90	?	14 janv.	Saskatoon, Saskatchewan	Magasin de détail	?	Saucisse				2(2)	6-12	12	N.V.	Seules les personnes qui ont consommé de la saucisse ont été malades.
91	?	15 janv.	Newmarket, Ontario	Maison de santé	Maison de santé	Salade de dinde				3(?)	?	?	?	
92	?	15 janv.	Mount Albert, Ontario	Restaurant	Restaurant	Poulet frit ou salade de chou				3(?)	5½	5 jours	V.D.H., fatigue	
93	?	16 janv.	Vancouver, Colombie-Britannique	Magasin de détail	Domicile	Gâteau aux carottes				2(2)	20	48	N.V.C.D.	Le gâteau avait été acheté dans une épicerie deux jours plus tôt.
94	?	16 janv.	Winnipeg, Manitoba	Dépanneur	?	Saucisses fumées				3(4)	2	12	N.V.D.	
95	?	18 janv.	Winnipeg, Manitoba	Magasin de détail	?	Pâté à la viande				3(3)	6	12	N.V.D.	
96	?	19 janv.	Mississauga, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Sauce à spaghetti en conserve				2(?)	2	48	N.V.C.D.H.	
97	?	19 janv.	Newmarket, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	?	Pizza				3(?)	15	12	N.V.D.	
98	?	21 janv.	Merritt, Colombie-Britannique	Hôtel	Hôtel	Salade de carottes				2(?)	3	30	N.C.	
99	?	21 janv.	Mississauga, Ontario	Restaurant	Restaurant	Mets chinois				2(?)	6½	23½	N.V.	
00	?	22 janv.	Burnaby, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Crabe farci aux épinards				2(2)	2	24	N.V.C.D.	

601	?	23 janv.	Leduc, Alberta	Restaurant mets-à-emporter	?	Poulet		4(?)	36	?	N.V.C.D.	
602	?	24 janv.	Dolbeau, Québec	Domicile	Magasin de détail	Poulet barbecue	X	4(?)	4	?	V.D.	On a trouvé des streptocoques fécaux dans le poulet. Numération faible : 100/g.
603	?	26 janv.	Richmond, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Sauce béarnaise		2(2)	9	24	N.V.C.D.F.	
604	?	26 janv.	Regina, Saskatchewan	Restaurant	Restaurant	Pâtes fraîches		2(?)	10	18	N.V.D.	
605	?	27 janv.	Duncan, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Cidre		3(?)	2-4	?	N.V.C.D.F., sensation de brûlure à la miction	
606	?	27 janv.	Millgrove, Ontario	Station-service	Station-service	Glace		7(?)	3-4	?	N.V.	Seules les personnes qui ont utilisé la glace ont été malades.
607	?	27 janv.	Regina, Saskatchewan	Restaurant	Restaurant	Mets chinois (rouleau impérial, boulettes de poulet ou sauce aux prunes)		4(4)	12	24	V.C.D.	
608	?	28 janv.	London, Ontario	Domicile	Domicile	Crabe farci aux épinards		2(2)	7-25	24	N.C.D.	
609	?	28 janv.	Brossard, Québec	Marché de viande	Marché de viande	Steak	X	2(2)	2	?	C.	S. aureus : 1 000/g.
610	?	28 janv.	Regina, Saskatchewan	Restaurant	Restaurant	Hamburger, jambon, saucisse, choux farcis		2(?)	12	3 jours	C.D.V.H.	
611	?	30 janv.	Halifax, Nouvelle-Écosse	Magasin de détail	Domicile	Café		3(3)	½-1 ½	?	V., troubles et douleurs gastriques	Les symptômes sont apparus à cinq occasions différentes à la suite de la consommation du produit.
612	?	30 janv.	Chateauguay, Québec	Cafétéria	Cafétéria	Divers aliments		51(?)	?	?	N.V.D.F.	
613	?	2 fév.	Kelowna, Colombie-Britannique	Domicile	Domicile	Lasagne		3(3)	4	72	V.C.D., étourdissements	
614	?	4 fév.	Tsawwassen, Colombie-Britannique	Domicile	Domicile	Saumon mis en conserve à la maison		2(2)	10	24	V.C.D.P.	
615	?	7 fév.	Newmarket, Ontario	Magasin de détail	?	Fruit		2(?)	3	48	V.C.D.	
616	?	7 fév.	Gatineau, Québec	Restaurant	Restaurant	Hamburger		2(2)	9	24	N.V.C.D.	
617	?	8 fév.	Winnipeg, Manitoba	Restaurant	Restaurant	Pizza (pepperoni)		2(2)	18	?	N.V.D.	
618	?	8 fév.	Ottawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	Poulet Cordon Bleu		5(5)	3½	?	C.D. (sanglantes)	
619	?	8-17 fév.	Kitchener, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Sardines dans sauce aux tomates		2(2)	4-6	3 jours-3 sem.	N.V.C.D.H.P., soif, frissons, faiblesse, déshydratation, perte d'appétit	
620	?	9 fév.	Etobicoke, Ontario	Restaurant	Restaurant	Buffet		18(?)	8½	?	N.V.C.D.	

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab.			Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établissement			P	V	H	Nombre de maladies (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	
621	?	9 fév.	Montréal, Québec	Magasin de détail	?	Saucisse				3(3)	?	?	Rougeur, bouffées de chaleur	
622	?	9-14 fév.	West Guilford, Ontario	Camp	Camp	Boeuf et jambon				50(?)	12	12-24	N.V.D.	
623	?	10 fév.	North York, Ontario	Restaurant	Restaurant	Pizza (fromage, pepperoni, tomates et piments forts)				4(?)	5	8½	N.V.C.D., fièvre	Le pH de la sauce aux tomates était de 4,1.
624	?	11 fév.	Penticton, Colombie-Britannique	Delicatessen	?	Choucroute en conserve				3(3)	2	12	N.V.D.	
625	?	14 fév.	Ucluelet, Colombie-Britannique	Domicile	Domicile	Poulet				2(2)	6	12	N.V.C.	
626	?	14 fév.	Walkerton, Ontario	Magasin de détail	?	Vin rouge				3(?)	5	?	?	
627	?	15 fév.	West Guilford, Ontario	Camp	Camp	Rôti de boeuf, salade de chou ou poulet avec sauce				25(?)	12-18	48	V.D.	Même camp que celui en cause lors de l'épisode n° 622.
628	?	18 fév.	Waterloo, Ontario	Magasin de détail	?	Cidre				2(?)	4	>48	C.D.	
629	?	19 fév.	Leduc, Alberta	Restaurant mets-à-emporter	?	Poulet avec sauce				4(?)	?	?	?	
630	?	19 fév.	Headingly, Manitoba	Magasin de détail	?	Salade de chou				2(2)	½	24	N.V.C., transpiration, frissons, picotements dans la gorge	
631	?	19 fév.	Montréal, Québec	Restaurant	Restaurant	Mets indiens (poulet avec yogourt, poisson tikka ou agneau au cari)				2(2)	9-19	?	N.V.C.D.	
632	?	20 fév.	Leduc, Alberta	Dépanneur	?	Poulet				2(?)	24	24	V.D.	
633	?	21 fév.	Prince George, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Cheddar			X	2(2)	2	12	N.C.D. Streptocoques du groupe D : 50 000/g.	
634	?	21 fév.	Paris, Ontario	Domicile	Domicile	Casserole de poulet et de riz				3(?)	8½	?	?	
635	?	21 fév.	Montréal, Québec	Restaurant	Restaurant	Mets chinois (poulet, boeuf, crevettes, riz, légumes à la chinoise)				3(3)	2	24	N.V.D.	
636	?	22 fév.	St-Jovite, Québec	Centre de ski	Centre de ski	Divers aliments				21(?)	?	18	N.V.C.D.	
637	?	23 fév.	Montréal, Québec	Boulangerie	?	Sandwich au jambon et au fromage, lait ou chausson aux pommes				3(3)	12	24	N.V.C.D., faiblesse	

638	?	24 fév.	Vancouver, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Crevettes	2(2)	4	48	C.D.	
639	?	27 fév.	Fort St John, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Mets chinois	5(6)	2	24	V.D.	
640	?	27 fév.	Belleville, Ontario	Boulangerie	Boulangerie	Tarte aux framboises	4(?)	5	?	?	
641	?	28 fév.	North Vancouver, Colombie-Britannique	Domicile	Domicile	Pain de viande	2(3)	7	72	N.V.C.D.	
642	?	28 fév.	Brantford, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	?	Mozzarella	2(?)	?	?	?	
643	?	28 fév.	Toronto, Ontario	Magasin de détail	?	Gin	3(3)	4-10	?	N., étourdissements	
644	?	1 mars	Brantford, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	?	Pizza (champignons, pepperoni et fromage)	2(?)	1½-5	?	?	
645	?	2 mars	Prince Albert, Saskatchewan	Domicile	Domicile	Homard	3(?)	14	20	Engourdissement des membres	
646	?	3 mars	Lindsay, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Domicile	Poulet et sauce	4(4)	13	3	N.V.C.D.	
647	?	3 mars	Niagara Falls, Ontario	Domicile	Domicile	Rôti de boeuf et sauce	4(4)	1½-27 moyenne : 11	24	N.V.D., étourdissements	
648	?	5 mars	Bancroft, Ontario	Domicile	Domicile	Salade de pommes de terre	3(?)	8	30	V.D.	
649	?	5 mars	Kitchener, Ontario	Magasin de détail	?	Bouillon de poulet	2(2)	2	>72	N.F.H., constipation	Un sujet a été hospitalisé.
650	?	6 mars	Thompson, Manitoba	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Poulet frit	5(5)	2	18	N.V.D.	
651	?	6 mars	Ottawa, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	?	Poulet	2(2)	6½	?	N.V.C.H., frissons	
652	?	8 mars	Winnipeg, Manitoba	Restaurant	Restaurant	Hamburger	3(3)	3½	14	C.D.	
653	?	10 mars	Kamloops, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Mets chinois (boulettes de poulet aux ananas)	2(3)	48	96	V.C.D.F.P.	
654	?	11 mars	Brantford, Ontario	Magasin de détail	?	Saucisses de porc à la paysanne	3(?)	24	?	?	
655	?	12 mars	Etobicoke, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Pâtisserie	4(?)	11½-17	?	?	
656	?	14 mars	Grand Bank, Terre-Neuve	Réunion sociale	Domicile	Poulet frit, sauce, poulet au four ou pommes de terre	21(25)	1	?	N.V.C.F.	Repas communautaire.
657	?	14 mars	Waterloo, Ontario	Restaurant	Restaurant	Poulet	2(?)	4½	6	N.V.C.D.	
658	?	15 mars	Winnipeg, Manitoba	Magasin de détail	?	Pâté à la viande	3(3)	1-7½	4-36	N.V.D.	

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	V	H	Données cliniques: Nombre de maladies (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
659	?	15 mars	Newmarket, Ontario	Restaurant	Restaurant	Schnitzel, frites ou beurre à l'ail				4(7)	3-8	48	N.V.C.D.	
660	?	15 mars	Scarborough, Ontario	Restaurant	Restaurant	Sauce au poulet				3(4)	7-12	24	N.C.D., perte de conscience	
661	?	16 mars	London, Ontario	Magasin de détail	?	Fèves au lard cuites au four à la maison				2(4)	12-14½	24	V.C.D.	
662	?	17 mars	Saskatoon, Saskatchewan	Magasin de détail	?	Saucisses fumées				3(3)	7½-8	48	N.V.C.D.	
663	?	18 mars	Saint-Jean, Nouveau-Brunswick	Poissonnerie	?	Croquettes de poisson				2(2)	19	> 24	N.V.D., malaise, sécheresse de la bouche	
664	?	21 mars	Red Deer, Alberta	Maison de santé	?	Jus, lait ou biscuits "digestive"				68(204)	?	24	N.V.C.D.	
665	?	25 mars	Guelph, Ontario	Motel	Motel	Crème de menthe				3(?)	12	?	V.	
666	?	25 mars	Richmond Hill, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Lait au chocolat				3(?)	12	?	?	
667	?	26 mars	Fort McMurray, Alberta	Restaurant	Restaurant	Pizza (fromage, pepperoni, tomates et piments forts)				4(?)	5	10	N.V.C.D.	
668	?	26 mars	Blainville, Québec	Sucrerie	Sucrerie	Aliments multiples				10(?)	24	18-24	V.C.D.	
669	?	27 mars	London, Ontario	École	École	Lasagne				7(9)	22½	3	N.C.	
670	?	27 mars	Thamesville, Ontario	Restaurant	Restaurant	Steak au crème sure				5(?)	1½	?		
671	?	29 mars	Ottawa, Ontario	Restaurant-minute	Restaurant-minute	Hamburger avec fromage et frites				2(?)	2-5	?	V.D.	
672	?	29 mars	St Thomas, Ontario	Domicile	Domicile	Hamburger				4(?)	6½	48	N.V.C.D.H.	
673	?	30 mars	Mississauga, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Yogourt aux fraises				2(?)	Jusqu'à ½	32	N.V.C.D.F.H.	
674	?	31 mars	Ottawa, Ontario	Magasin de détail	?	Chocolat de Pâques			X	2(2)	3	?	V.D.	N.C.A.: 30 000/g.
675	?	2 avril	Etobicoke, Ontario	Restaurant	Restaurant	Sauce à salade au fromage bleu				2(?)	5	?		
676	?	5 avril	Waterloo, Ontario	Domicile	Domicile	Poulet, lapin et tourtière				5(?)	16	> 24	V.D.F.	
677	?	5 avril	Mersea Twp., Ontario	Domicile	?	?				2(?)	½	24	N.V.C.D., étourdissements	

678	?	6 avril	Clearbrook, Colombie-Britannique	Domicile	Domicile	Jambon cuit	8(20)	3	24	N.V.C.D.
679	?	6 avril	Vancouver, Colombie-Britannique	Domicile	Domicile	Dinde	2(3)	8	72	N.C.D.P.
680	?	7 avril	Picton, Ontario	Restaurant-minute	Restaurant-minute	Pizza (bacon, champignons)	5(?)	4	?	?
681	?	8 avril	Flamborough, Ontario	Magasin de détail	?	Margarine	2(2)	?	?	N.
682	?	8 avril	Kitchener, Ontario	Hôtel	Hôtel	Boeuf bourguignon et salade	4(?)	4	?	V.C.D.
683	?	8 avril	St Catharines, Ontario	Domicile	Domicile	Dinde avec sauce	2(2)	12-21	36	N.C.D.
684	?	8 avril	Montréal, Québec	Domicile	Domicile	Croustilles	5(5)	4-6	6	N.V.D.
685	?	9 avril	Penticton, Colombie-Britannique	Domicile	Domicile	Lasagne avec mozzarella	3(3)	2	12	C.D.
686	?	9 avril	Mississauga, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Domicile	Poulet	2(?)	> 24	?	N.V.C.D.F.
687	?	10 avril	Kamloops, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Jambon, mayonnaise, crème glacée ou crème sure	7(8)	26	48	N.V.D.
688	?	14 avril	Fort McMurray, Alberta	Domicile	Domicile	Pâté à la viande	2(3)	4-12	16-28	N.C.D.F.
689	?	15 avril	Brampton, Ontario	Restaurant	Restaurant	Muffins	2(?)	?	?	?
690	?	15 avril	St Raphael, Ontario	Foyer pour déficients mentaux	Foyer pour déficients mentaux	?	13(?)	?	?	N.V.C.D.F.H.
691	?	15 avril	St-Louis-de-Terrebonne, Québec	Domicile	Domicile	Boeuf	6(?)	9	48	N.V.C.D.F., engourdissement
692	?	18 avril	Surrey, Colombie-Britannique	Domicile	?	?	5(5)	12	24	N.V.C.D.F.P.
693	?	19 avril	Montréal, Québec	Magasin de détail	Domicile	Poulet	3(?)	24	5 jours	N.V.C.D. (sanglantes), F.
694	?	20 avril	Montréal, Québec	Restaurant	Restaurant	Sous-marin ou viande	2(2)	24-30	?	N.V.C.D., étourdissements, faiblesse
695	?	21 avril	Saskatoon, Saskatchewan	Magasin de détail	Domicile	Tranches de fromage fondu	2(2)	1½-6½	4-12	N.V.D.
696	?	22 avril	Burnaby, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Salami tout boeuf	3(4)	4	24	N.V.D.
697	?	22 avril	Delisle, Ontario	Domicile	Domicile	Steak	2(2)	3½-6½	5 jours	N.V.C.D.F., étourdissements
698	?	23 avril	Edmonton, Alberta	Magasin de détail	?	Haricots verts en conserve	4(4)	1½-11½	?	V.D.F.H.

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab.			Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établissement			P	V	H	Nombre de maladies (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	
699	?	23 avril	Niagara Falls, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Chocolat				2(?)	?	?	V.C.D.	
700	?	24 avril	Burnaby, Colombie-Britannique	Domicile	?	?				3(4)	4	24	N.V.D.	
701	?	24 avril	Kamloops, Colombie-Britannique	Domicile	Domicile	Hamburger, cheddar, frites faites à la maison ou maïs éclaté				4(6)	4	8	N.V.C.H.	
702	?	25 avril	Burns Lake, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Filets de porc ou de poulet				2(30)	5	48	N.V.D.	
703	?	25 avril	Prince George, Colombie-Britannique	Domicile	Domicile	Dinde, sauce, farce ou salade de pommes de terre				7(7)	15	48	V.C.D.F., frissons	
704	?	25 avril	Surrey, Colombie-Britannique	Domicile	Domicile	Casserole contenant du saumon				5(5)	12	24	N.V.C.D.F.P.	
705	?	25 avril	Scarborough, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Punch aux fruits				5(5)	6	12	V.D.	
706	?	26 avril	Vancouver, Colombie-Britannique	Traversier	Cuisine du traversier	Boeuf salé	X			10(14)	12	24	N.V.F.H.	On a décelé la présence de Yersinia dans les selles d'un patient.
707	?	27 avril	Edmonton, Alberta	Domicile	Domicile	Dinde				5(5)	1	5	N.V.D.	
708	?	27 avril	Ottawa, Ontario	Restaurant	Usine de fabrication	Vin rouge				2(2)	12	?	Raideurs articulaires	L'épouse a été hospitalisée pendant une brève période.
709	?	27 avril	Montréal, Québec	Restaurant	Restaurant	Millefeuille				14(20)	18½	?	N.V.C.D.F., étourdissements	
710	?	28 avril	London, Ontario	Restaurant	Restaurant	Pizza (sauce aux tomates, champignons, pepperoni et jambon)				4(?)	12	?	N.V.C.D.	
711	?	30 avril	Red Deer, Alberta	Restaurant	Restaurant	Pizza				3(4)	8	12	C.D.	
712	?	30 avril	Sherbrooke, Québec	Restaurant	Restaurant	Poulet rôti				3(?)	2-12	10	N.V.C.D.	
713	?	1 mai	Vancouver, Colombie-Britannique	Barbecue à l'extérieur	Barbecue à l'extérieur	Viande		X		10(65)	12	2	C.D.	B. subtilis : 6 000/g.
714	?	1 mai	Sherbrooke, Québec	Restaurant mets-à-emporter	?	Poulet frit				3(?)	2-6	13	V.C.D.H.	

715	?	2 mai	Burnaby, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Camembert		2(2)	?	?	V.C.D.	
716	?	3 mai	Laval-des-Rapides, Québec	Restaurant	Restaurant	Omelette à l'espagnole		2(2)	6	?	N.V.C.D.F.H.	
717	?	3 mai	Montréal, Québec	Restaurant	Restaurant	Mets chinois		2(2)	½	8	N.V.C.D.H., étourdissements	
718	?	4-5 mai	Ottawa, Ontario	Domicile	Domicile	Hamburger, steak ou boeuf à ragoût		3(4)	31-33	?	V.D.H.	
719	?	5 mai	Red Water, Alberta	Distributeur	?	Crevettes		2(2)	8	12	N.C.D.H.	Les symptômes se sont manifestés à 3 occasions différentes.
720	?	5 mai	Manitowaning, Ontario	Magasin de détail	?	Soupe		2(2)	½	5	V.C., engourdissement des bras et des jambes	
721	?	6 mai	Mississauga, Ontario	Domicile	Domicile	Côtelettes de porc, salade de pommes de terre, fèves ou champignons		3(4)	10-27, moyenne : 20	?	N.C.D.	
722	?	7 mai	Langley, Colombie-Britannique	Restaurant mets-à-emporter	?	Poulet frit ou salade de chou		3(4)	14	24	N.V.D.	
723	?	7 mai	Montmagny, Québec	Magasin de détail	?	Boeuf		4(?)	6	15	N.C.D.H.	
724	?	8 mai	Stony Plain, Alberta	Camp	Camp	Dinde, rôti de boeuf, poisson ou légumes		14(50)	?	?	V.D.	
725	?	8-9 mai	North York, Ontario	Restaurant	Restaurant	Poulet ou salade de pommes de terre	X	8(?)	12½	8	N.V.C.D.F.	Numérations faibles : <10 000/g; tous les patients ont cependant ressenti des symptômes à divers degrés d'intensité.
726	?	9 mai	Parry Sound, Ontario	?	?	?		5(?)	1	?	D.	
727	?	11 mai	Montréal, Québec	Magasin de détail	?	Thon		3(3)	4½	>24	N.V.C.D.F.H., étourdissements, convulsions	
728	?	12 mai	Mississauga, Ontario	Magasin de détail	?	Champignons en conserve		3(3)	10	1-1 sem.	V.C.D.	
729	?	13 mai	Prince George, Colombie-Britannique	Magasin de détail	Usine de fabrication	Cheddar	X	2(2)	2	12	N.C.D.	"Croissance modérée" d'entérocoques observée. Aucune date de meilleure consommation ne figurait sur l'emballage.
730	?	14 mai	Ottawa, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Pizza		3(4)	2½-5	24	C.D.	
731	?	15 mai	Toronto, Ontario	Magasin de détail	?	Jus de pomme		2(2)	3	12-24	N.V.C., picotements, étourdissements, bleuissement des doigts, tremblements	
732	?	18 mai	Orleans, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant	Mets chinois (côtes levées à l'ail)		2(2)	10-14	?	N.V.D., étourdissements	
733	?	20 mai	Drayton Valley, Alberta	Service de santé	Service de santé	Boeuf, purée de pommes de terre ou chou-fleur		20(?)	6	24	V.C.D.	

Cat. d'épidémies	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	V	H	Données cliniques: Nombre de maladies (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
734	?	21 mai	Coquitlam, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Buffet à salades				2(2)	7½	24	V.C.D.H.	
735	?	21 mai	Parry Sound, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	?	?				2(?)	8½	7	V.C.F.	
736	?	23 mai	Oshawa, Ontario	Magasin de détail	?	Tablette de chocolat				2(2)	4-6	12-18	N.V.	
737	?	24 mai	Vancouver, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Hamburger				2(3)	7	12	N.V.D.	
738	?	26 mai	Red Deer, Alberta	Domicile	Domicile	Poulet ou frites				4(4)	8	24	N.V.C.D.	
739	?	27 mai	Vancouver, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Jambon				2(2)	16	24	N.C.D.	
740	?	27 mai	Mississauga, Ontario	Restaurant	Restaurant	Ragoût de boeuf				3(4)	8-17, moyenne : 11	36	N.V.D.	
741	?	28 mai	Stouffville, Ontario	Foyer pour personnes âgées	Foyer pour personnes âgées	Mayonnaise				9(?)	7-8	?	?	
742	?	29 mai	Etobicoke, Ontario	Restaurant	Restaurant	Salade César, sauce, morceaux de bacon, parmesan				2(?)	2½	?	?	
743	?	29 mai	Montréal, Québec	Restaurant mets-à-emporter	?	Pizza				3(4)	2	12	V.D.	
744	?	30 mai	Mission, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Sucette glacée (popsicle)				4(4)	4	24	N.V.C.D.	
745	?	31 mai	Papineau, Québec	Domicile	Domicile	Barbotte				2(?)	¼-½	8	N., étourdissement	
746	?	4 juin	Red Deer, Alberta	Restaurant mets-à-emporter	Domicile	Poulet				4(4)	20	24	N.V.D.	
747	?	4 juin	Montréal, Québec	Restaurant	Restaurant	Boeuf mariné ou salade de chou				2(2)	2	24	N.C.D.	
748	?	4 juin	St-Étienne, Québec	Magasin de détail	Domicile	Crosses de fougère				3(?)	2	3	N.V.C.D.	
749	?	4 juin	Estevan, Saskatchewan	Magasin de détail	?	Concombres				2(2)	>12	?	D.	
750	?	5 juin	North York, Ontario	Domicile	Domicile	Thon			X	8(?)	?	48	V.C.D.	N.C.A.: <10 000/g.

751	?	6 juin	Vancouver, Colombie-Britannique	Domicile	Domicile	Jambon cuit	2(2)	2	48	N.V.C.D.	
752	?	6 juin	Belfast, Île-du-Prince-Édouard	Réunion sociale dans une salle d'école	École	Sandwich au homard	200(600)	?	?	?	Aucune numération.
753	?	8 juin	Montréal, Québec	Domicile	Domicile	Salade de pommes de terre	7(12)	8-36	9-24	N.V.C.D.F., faiblesse	
754	?	10 juin	Hope, Colombie-Britannique	À l'extérieur	À l'extérieur	Poisson	3(5)	2	24	N.H., fatigue	
755	?	10 juin	Gloucester, Ontario	Restaurant	Restaurant	Sandwich club	2(?)	36	?	V.C.D.F.	
756	?	11 juin	Toronto, Ontario	Boucherie	?	Saucisses fumées	3(3)	?	?	D., troubles gastriques	
757	?	12 juin	Belleville, Ontario	Grossiste	?	Pommettes	5(?)	1	?	N., troubles gastriques	
758	?	12 juin	Pincourt, Québec	Restaurant	Restaurant	Cuisses de poulet	2(?)	9	24	N.V.C.D.H.	
759	?	13 juin	Whitehorse, Territoires du Nord-Ouest	Domicile	Domicile	Hamburger	2(2)	4	12	N.C.D.	
760	?	13 juin	Kitchener, Ontario	Restaurant	Restaurant	Pizza	2(?)	Immédiatement	?	V.	
761	?	14 juin	Kamloops, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Saucisses de porc	3(3)	8	24	N.V.	
762	?	15 juin	London, Ontario	Magasin de détail	?	Saucisses	2(2)	7-9	?	V.D.	
763	?	16 juin	Hamilton, Ontario	Domicile	Domicile	Boeuf	40(?)	14	1	C.D.	
764	?	17 juin,	Winnipeg, Manitoba	Restaurant	Restaurant	Omelette	3(4)	3½	?	N.V.D.	
765	?	17 juin	Ottawa, Ontario	Restaurant-minute	?	Lait et lait frappé aux fraises	4(5)	5-6	?	N.V.C.D.	
766	?	17 juin	Saskatoon, Saskatchewan	Domicile	Domicile	Lasagne	2(2)	6½	24	V.D.	
767	?	18 juin	Hepworth, Ontario	Garderie	Garderie	?	8(?)	8	?	N.V.C.D.F., frissons	
768	?	18 juin	Ste-Adèle, Québec	Domicile	Restaurant	Pizza	2(?)	4	4	N.V.C.D.	
769	?	19 juin	Sechelt, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Salade au crabe	2(2)	2	24	N.V.D.	
770	?	19 juin	Bracebridge, Ontario	Magasin de détail	?	Crème glacée au chocolat	3(?)	5½	24	N.V.	
771	?	19 juin	Etobicoke, Ontario	Restaurant-minute	Restaurant-minute	Hamburger	4(?)	2½	?	?	

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab.			Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établissement			P	V	H	Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	
772	?	19 juin	Montréal, Québec	Restaurant mets-à-emporter	?	Mets chinois				2(2)	2	24	N.V.C.D.	
773	?	23 juin	Coquitlam, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Lait 2 %				3(3)	24	30	N.V.C.D.	
774	?	24 juin	Leduc, Alberta	Restaurant	Restaurant	Mets chinois (côtes, riz, boulettes de poulet, chow mein)				3(3)	9	24	V.C.D.	
775	?	24 juin	Kitchener, Ontario	Restaurant-minute	Restaurant-minute	Hamburger avec fromage, poisson ou pépites de poulet				3(?)	2½	>12	N.V.D.F.H.	
776	?	25 juin	Cambridge, Ontario	Foyer pour personnes âgées	Foyer pour personnes âgées	Poulet ou salade				9(?)	13	6	N.C.D.	
777	?	26 juin	Kelowna, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Poulet				2(2)	4	8	N.V.C.D.	
778	?	26 juin	Langley, Colombie-Britannique	Domicile	Domicile	Jambon cuit				10(10)	30	48	N.V.C.D.	
779	?	26 juin	London, Ontario	Magasin de détail	?	Chaudrée de palourdes				2(2)	5	?	V.	
780	?	27 juin	Chateauguay, Québec	Restaurant	Restaurant	Boeuf bourguignon				64(?)	8	24	N.V.C.D.	
781	?	27 juin	Regina, Saskatchewan	Restaurant	Restaurant	Mets chinois (côtes levées avec sauce aigre-douce)				2(?)	2	4	V.C.	
782	?	28 juin	North York, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Salades de macaroni et salades vertes		X		2(2)	Immédiatement	24	N.V.D.H.	N.C.A. : 60 000/g
783	?	30 juin	Westbank, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Poulet				2(2)	24	72	C.D.	
784	?	30 juin	Hull, Québec	Restaurant	Restaurant	Poulet rôti				3(?)	48	?	N.V.D.	
785	?	30 juin	Regina, Saskatchewan	Magasin de détail	?	Jus de pomme				2(2)	Immédiatement	?	V.	
786	?	5 juillet	Kelowna, Colombie-Britannique	Domicile	Domicile	Flétan				3(3)	24	48	N.V.C.D.	
787	?	5-8 juillet	Ottawa, Ontario	Magasin de détail	?	Pastèque				2(2)	?	?	H., somnolence, inconfort au niveau de l'abdomen	
788	?	6 juillet	Mississauga, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Pepperoni				4(?)	3½	12	V.D.F.	

789	?	7 juillet	Vancouver, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Côtelettes de porc	2(2)	2	24	V.C.D.	
790	?	8 juillet	Mississauga, Ontario	Cafétéria	Cafétéria	Saucisses fumées	3(?)	½	2	N.V.	
791	?	9 juillet	Dartmouth, Nouvelle-Écosse	Hôpital	?	Thon en conserve	4(?)	8-20	?	V.D.	
792	?	10 juillet	Dartmouth, Nouvelle-Écosse	Magasin de détail	?	Pastèque	3(3)	?	?	N.V.C.D.H.	
793	?	11 juillet	Nicolet, Québec	Camp	Camp	Divers aliments	20(?)	11	8	N.V.D.	
794	?	12 juillet	Coquitlam, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Salade de pommes de terre	7(7)	12	24	N.V.D.P.	
795	?	13 juillet	North Vancouver, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Crevettes	2(2)	6	24	V.C.D.	
796	?	14 juillet	Ottawa, Ontario	Hôtel	Hôtel	Oeufs à la bénédictine	9(13)	7½-28	?	N.V.D.F.	
797	?	15 juillet	Edmonton, Alberta	Magasin de détail	?	Poulet, boeuf, rouleau impérial, côtes, saucisses	2(?)	?	?	N.V.C.D.F.	
798	?	15 juillet	Halifax, Nouvelle-Écosse	Magasin de détail	?	Jus de pomme	2(2)	1½	?	V.D.	
799	?	15 juillet	Mississauga, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Salami, viande en conserve	3(?)	4	24	N.D.F.	
800	?	16 juillet	Leduc, Alberta	Restaurant mets-à-emporter	Domicile	Mets chinois (rouleau impérial, sauce aigre-douce, soupe won ton, boeuf et brocoli)	2(?)	15	?	V.D.	Restes d'un repas précédent.
801	?	16 juillet	Vancouver, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Viande et assortiment de légumes	2(2)	2	12	N.P.	
802	?	16 juillet	Baddeck, Nouvelle-Écosse	Magasin de détail	?	Jus de pomme	2(2)	1½	1 jour	V.D.	
803	?	21 juillet	Mission, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Mets chinois (riz frit au poulet, porc à la sauce aigre-douce, crevettes panées)	2(2)	7	12	N.V.C.D.	
804	?	23 juillet	London, Ontario	Restaurant	Restaurant	Mets chinois	4(4)	13-14	12	N.C.D., étourdissements	
805	?	24 juillet	Clinton, Ontario	Restaurant	Restaurant	Veau pané avec fromage	3(?)	80-96	?	?	
806	?	26 juillet	Victoria, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Mets chinois (riz, poulet aux noix d'acajou, boeuf et brocoli)	2(2)	2	48	N.C.	
807	?	28 juillet	Oliver, Colombie-Britannique	Magasin de détail	Domicile	Poulet au cari ou crabe	5(5)	?	24	N.V.C.D.	
808	?	28 juillet	Sarnia, Ontario	Restaurant	Restaurant	Hamburger ou pizza	2(4)	12	?	V.C.D.	

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab.			Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établissement			P	V	H	Nombre de maladies (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	
809	?	28 juillet	Toronto, Ontario	Magasin de détail	?	Lasagne				3(4)	12	48-60	N.V.C.D.H., frissons, faiblesse	
810	?	31 juillet	London Ontario	Domicile	Domicile	Salade de macaroni ou salade pommes de terre				2(2)	2	36	C.D.	
811	?	1 août	Port Moody, Colombie-Britannique	Domicile	Domicile	Gâteau aux carottes				4(4)	6	48	V.D.	
812	?	2 août	Kelowna, Colombie-Britannique	Marché	Ferme	Fruit				2(2)	12	16	N.V.C.D.	Une analyse a révélé que le fruit ne contenait pas d'insecticide.
813	?	3 août	Maple Ridge, Colombie-Britannique	Restaurant mets-à-emporter	?	Poulet frit				4(4)	10	24	C.D.	
814	?	3 août	Prince George, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Salami, viande en conserve				3(3)	19	72	N.C.D.	
815	?	4 août	Ladysmith, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Saucisson de Bologne				2(2)	8	16	N.V.C.	
816	?	4 août	Montréal, Québec	Restaurant-minute	Restaurant-minute	Viande				5(6)	½-13½, moyenne : 5½	12	N.C.D.	
817	?	6 août	Markham, Ontario	Magasin de détail	?	Porc en conserve				2(3)	1-4	2 jours	N.V.C.D.H.	Un patient a été hospitalisé durant une nuit.
818	?	7 août	Kamloops, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Pizza (pepperoni)				3(3)	3	12	N.V.C.D.F.	
819	?	7 août	Regina, Saskatchewan	Restaurant	Restaurant	Barbotine (glace concassée et sirop aromatisé)				4(?)	½	1	N.V.C.D.	
820	?	11 août	Richmond, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Crêpes				3(3)	1	48	N.C.	
821	?	11 août	Cambridge, Ontario	Restaurant	Restaurant	Mets chinois (rouleaux impériaux)				3(?)	8	?	N.V.D.	
822	?	11 août	Waterloo, Ontario	?	?	Gâteau glacé				3(?)	½	?	N.C.	
823	?	12 août	Victoria, Colombie-Britannique	Delicatessen	Delicatessen	Jambon				3(3)	2	14	N.V.C.D.F.	
824	?	16 août	London, Ontario	Restaurant-minute	Restaurant-minute	Hamburger ou frites				2(?)	4	3-14	N.V.C.D., diaphorèse	

825	?	17 août	Mission, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Frites	3(4)	10	48	N.V.C.D.
826	?	17 août	Vancouver, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Beurre d'arachide	2(2)	1	1	N.
827	?	18 août	London, Ontario	Restaurant	Restaurant	Sauce au poulet	4(285)	20½	24	N.D.
828	?	18 août	Oshawa, Ontario	Cinéma	Cinéma	?	2(?)	3½	8	N.V.D.
829	?	18 août	Petawawa, Ontario	Mess, base miliatire	Mess, base militaire	?	6(?)	3	3	N.V.
830	?	19 août	Winnipeg, Manitoba	Restaurant	Restaurant	Poulet ou sauce à salade	2(?)	5	12	C.D.
831	?	20 août	Ottawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	Pizza	2(?)	6	?	C.D.
832	?	21 août	Red Deer, Alberta	Restaurant	Restaurant	Salade (légumes, olives, fromage et sauce)	2(2)	1½	24	C.D.
833	?	24 août	Abbotsford, Colombie-Britannique	Domicile	Domicile	Salade	4(4)	4	31	N.V.C.D.P.
834	?	24 août	Surrey, Colombie-Britannique	Domicile	Domicile	Poulet barbecue	24(33)	4	48	N.V.C.D.P.
835	?	25 août	Delta, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Pizza	4(4)	4	12	N.V.C.D.P.
836	?	26 août	Scarborough, Ontario	Magasin de détail	Domicile	Jambon	2(2)	6	12-24	V.C.D.F.H., douleurs thoraciques
837	?	27 août	Hull, Québec	Restaurant	Restaurant	Sous-marin	5(?)	½	2-12	N.V.C.
838	?	30 août	London, Ontario	Domicile	Domicile	Côtelettes de porc	2(3)	3½	19¼	N.V.C.D., frissons
839	?	30 août	Regina, Saskatchewan	Magasin de détail	?	Champignons en conserve	4(?)	4	24	V.C.
840	?	2 sept.	Regina, Saskatchewan	Domicile	Domicile	Côtelettes de porc	2(?)	12	12	V.C.D.
841	?	3 sept.	Maple Ridge, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Pizza	2(2)	12	48	V.C.F.
842	?	3 sept.	Sidney, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Crabe	2(2)	8	14	N.V.C.
843	?	3 sept.	Markham, Ontario	Restaurant	Restaurant	Poulet frit	4(?)	2	24	V.C.D.
844	?	3 sept.	Orangeville, Ontario	Restaurant	Restaurant	Mayonnaise	5(?)	5	?	?
845	?	7 sept.	London, Ontario	Restaurant	Restaurant	Sandwich aux oeufs	3(3)	5-6	?	V.D., frissons

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	V	H	Données cliniques: Nombre de maladies (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
846	?	8 sept.	Pickering, Ontario	Restaurant	Restaurant	Mélange de sauce à salade				2(?)	14	?	N.C.D.	
847	?	9 sept.	Surrey, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Poisson avec frites				4(5)	3	15	N.D.	
848	?	10 sept.	Brantford, Ontario	Restaurant	Restaurant	Mets chinois (rouleau impérial, riz frit)				3(?)	3-5	?	V.D.	
849	?	12 sept.	Wetoka, Alberta	Hôpital	Hôpital	Dinde				7(13)	6	?	V.C.D.	
850	?	12 sept.	Cornwall, Ontario	Domicile	Domicile	Tarte au chocolat avec garniture à la crème				2(?)	8	?	N.C.D., étourdissement, faiblesse	
851	?	14 sept.	Scarborough, Ontario	Restaurant	Restaurant	Souvlaki				2(2)	3	5	N.V.C.D.H.	Les deux cas n'étaient pas reliés.
852	?	15 sept.	North York, Ontario	Magasin de détail	?	Jus de pomme				2(2)	4	3 jours	C.D.P., soif, frissons, faiblesse, étourdissement, déshydratation	
853	?	16 sept.	Kamloops, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Fruit				5(5)	14	24	N.V.C.F.	
854	?	17 sept.	Mission, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Jus de pomme				2(2)	2	8	N.H.P.	
855	?	17 sept.	Vancouver, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Thon				2(2)	2-3	2-3 jours	N.V.C.D., frissons	
856	?	18 sept.	Welland, Ontario	Magasin de détail	?	Thon				2(?)	21	26	V.C.D.	
857	?	19 sept.	New Westminster, Colombie-Britannique	Boulangerie	?	Gâteau				2(2)	1	24	N.V.C.D.F.	
858	?	20 sept.	Simcoe, Ontario	Magasin de détail	?	Pizza				2(?)	1¼	?	V.C.D.	
859	?	21 sept.	Ottawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	Poulet				2(2)	14-16	?	C.D.	
860	?	23 sept.	Regina, Saskatchewan	Domicile	Domicile	Boeuf				2(?)	3	15	N.V.C.D.	
861	?	25 sept.	Waterford, Ontario	Restaurant	Restaurant	?				4(?)	4-7½	?	?	
862	?	26 sept.	Wetoka, Alberta	École	École	Sous-marin au rôti de boeuf				27(?)	½	24	N.V.C.D.	

863	?	27 sept.	Brampton, Ontario	Restaurant	Restaurant	Poulet, steak ou courgette		5(7)	5	5	N.V.C.D.F.	
864	?	27 sept.	London, Ontario	Maison de santé	Maison de santé	?		13(?)	?	?	?	
865	?	30 sept.	London, Ontario	Restaurant	Restaurant	Boeuf ou poulet		2(100)	8-8½	?	V.C.D.	
866	?	30 sept.	St-Jérôme, Québec	Restaurant-minute	Restaurant-minute	Hamburger		2(2)	3	18	N.V.C.D.	
867	?	2 oct.	Coquitlam, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Sardines en boîte		2(2)	8	12	N.V.C.D.	
868	?	5 oct.	Langley, Colombie-Britannique	Domicile	Domicile	Jambon ou dinde cuite		12(14)	24	36	N.V.C.D.F.H.	
869	?	5 oct.	New Richmond, Québec	Restaurant	Restaurant	Palourdes pannées		2(2)	7-12	?	V.D.F.	
870	?	6 oct.	North Vancouver, Colombie-Britannique	Domicile	Domicile	Jambon cuit	X	3(3)	2	48	N.V.C.D.	Faible croissance de Aeromonas hydrophila observée.
871	?	6 oct.	Victoria, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Saucisses fumées		3(3)	5	30	N.V.D.	
872	?	6 oct.	London, Ontario	Restaurant	Restaurant	Jambon ou fromage		2(2)	8	?	N.V.C.D.	
873	?	9 oct.	Vancouver, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Mets chinois		3(3)	7	24	V.C.D.	
874	?	9 oct.	Toronto, Ontario	Magasin de détail	?	Nectar en bouteille		3(?)	2-3	48	C.D.	
875	?	13 oct.	Kingston, Ontario	Domicile	Domicile	Dinde rôtie avec sauce et farce		8(?)	5½	?	?	
876	?	13 oct.	Mississauga, Ontario	Domicile	?	Poisson		3(3)	6½-9	24	N.V.C.D.	
877	?	14 oct.	Red Deer, Alberta	Restaurant mets-à-emporter	?	Poulet frit, frites		8(8)	24	48	N.V.C.D.	
878	?	14 oct.	Sooke, Colombie-Britannique	Domicile	Domicile	Dinde		7(9)	15	24	N.V.C.D.F.	
879	?	14 oct.	Montréal, Québec	Magasin de détail	Domicile	Thon		2(3)	3½	6	N.V.C.D.	
880	?	15 oct.	London, Ontario	Restaurant	Restaurant	Crevettes		4(37)	1	36	?	
881	?	17 oct.	Winnipeg, Manitoba	Magasin de détail	?	Boisson gazeuse		2(2)	½	6-9	C.D.H.	
882	?	18 oct.	Maple Ridge, Colombie-Britannique	Boulangerie	?	Gâteau		3(3)	6	96	V.C.D.	
883	?	19 oct.	Ste-Foy, Québec	Domicile	Domicile	Poulet rôti		3(3)	4	?	N.V.C.D.F.H.	

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab.			Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établissement			P	V	H	Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	
884	?	20 oct.	Vernon, Colombie-Britannique	Restaurant-minute	Restaurant-minute	Poulet				2(2)	4	12	N.V.C.F.P.	
885	?	20 oct.	Kingston, Ontario	Dépanneur	?	Saucisses de boeuf et de porc				2(?)	?	?	?	
886	?	21 oct.	Sturgeon, Alberta	Restaurant	Restaurant	Pizza (champignons, pepperoni et jambon)				2(2)	8	>24	N.C.D.	
887	?	21 oct.	Guelph, Ontario	Magasin de détail	?	Poisson				5(?)	4¼	>48	N.V.D.	
888	?	23 oct.	Etobicoke, Ontario	Restaurant	Restaurant	Salade				2(?)	4	?	?	
889	?	25 oct.	Bruce Mines, Ontario	Magasin de détail	?	Boisson au yogourt aux framboises				3(3)	?	?	N.C.	
890	?	26 oct.	Coquitlam, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Mets chinois (riz frit au poulet)				9(11)	30	48	V.D.	
891	?	27 oct.	Terrace, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Pommes de terre, salade, jambon, dinde, boulettes de viande, boeuf ou saumon				11(39)	12	24	N.V.C.	
892	?	28 oct.	Duncan, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Pain de saumon				3(4)	18	24	N.V.D.	
893	?	29 oct.	Kitchener, Ontario	Hôpital	Hôpital	Jus de tomate				9(?)	?	>24	D.	
894	?	30 oct.	Brampton, Ontario	Restaurant	Restaurant	Foie, oignons, légumes ou salade de fruits				2(2)	38-39½	42	V.C.D.H.F.	
895	?	30 oct.	Ottawa, Ontario	Restaurant-minute	Restaurant-minute	Hamburger avec fromage				2(4)	18-24	?	V.C.D.F.	
896	?	30 oct.	Montréal, Québec	Cafétéria d'école	Cafétéria d'école	Boeuf bourguignon avec riz				5(614)	272	5½	N.V.C.D.	
897	?	1 nov.	Port Moody, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Mets chinois (boeuf et brocoli et poulet aux amandes)				2(2)	7	48	N.V.C.D.	
898	?	1 nov.	Winnipeg, Manitoba	Restaurant	Restaurant	Crêpe au poulet				2(2)	2	28-30	N.C.D.	
899	?	1 nov.	Mississauga, Ontario	Restaurant	Restaurant	Sauce au poulet				2(?)	8	?	V.C.D.	
900	?	2 nov.	Surrey, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Saucisses ou fromage				12(14)	30	48	N.V.C.	

901	?	2 nov.	Surrey, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Salade de pommes de terre		9(31)	17	96	N.V.D.	
902	?	3 nov.	Kamloops, Colombie-Britannique	Domicile	Domicile	Antipasto		2(4)	12	24	N.	
903	?	3 nov.	Stratford, Ontario	Magasin de détail	?	Saucisses à l'ail		3(3)	2-7	?	?	
904	?	3 nov.	Longueuil, Québec	Restaurant	Restaurant	Hot dog ou poutine (frites, fromage et sauce)	X	2(?)	6	?	?	Deux personnes ont été malades. Campylobacter a été trouvé dans les selles d'un patient.
905	?	4 nov.	Winnipeg, Manitoba	Magasin de détail	?	Huîtres en conserve		2(2)	1½-2	18	V.C.D.F.H.	
906	?	4 nov.	Ste-Brigide, Québec	Domicile	Domicile	Salade de thon		2(2)	4¾	36	N.V.C.F.	
907	?	5 nov.	Lumsden, Saskatchewan	Hôtel	Hôtel	Steak		3(?)	2½	4	V.D., crampes abdominales	
908	?	6 nov.	North York, Ontario	Hôtel	Hôtel	?		18(?)	?	?	N.V.C.D.F.H., cauchemards, crampes dans les jambes et le dos, fatigue	
909	?	6 nov.	Montréal, Québec	Domicile	Domicile	Poulet		3(3)	4¾	12	V.C.H., étourdissement	
910	?	7 nov.	Chatham, Ontario	Domicile	Domicile	Poulet		3(?)	2½	?	?	
911	?	7 nov.	Sunderland Ontario	Domicile	Domicile	Spaghetti avec sauce à la viande		2(?)	2-4½	?	D.	
912	?	8 nov.	North York, Ontario	Domicile	Domicile	Agneau	X	4(?)	8	?	V.C.D.	Numérations faibles : N.C.A.: < 10 000/g.
913	?	9 nov.	Carp, Ontario	Magasin de détail	?	Poulet barbecue	X	2(2)	24	?	V.	B. cereus : 15 000/g.
914	?	11 nov.	Brampton, Ontario	Magasin de détail	?	Pizza		4(4)	2-3	2	V.C.D.H.	
915	?	11 nov.	Montréal, Québec	Restaurant	Restaurant	Sauce		2(2)	2½	12	N.V.D.H., visage enflé	
916	?	12 nov.	Espanola, Ontario	Magasin de détail	?	Hamburger avec sauce		2(2)	2	3½	V., faiblesse, sueurs froides	Un patient a été hospitalisé.
917	?	12 nov.	St Catharines, Ontario	Domicile	Restaurant mets-à-emporter	Poulet, salade de chou		3(?)	4	14	V.D.	
918	?	14 nov.	Winnipeg, Manitoba	Restaurant	Restaurant	Poulet avec sauce		3(3)	2	72	D.	
919	?	14 nov.	Sarnia, Ontario	Magasin de détail	?	Steak		4(41)	2	12	V.C.	
920	?	15 nov.	Niagara Falls, Ontario	Domicile	Domicile	Pain de viande		4(6)	½-13	8	N.V.D.	
921	?	17 nov.	Nanaimo, Colombie-Britannique	Restaurant	?	Bouillon de boeuf ou salade de macaroni		6(12)	12	24	N.V.C.D.F.	

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	Données de lab. V	Données de lab. H	Données cliniques: Nombre de maladies (à risque)	Données cliniques: Incubation (h)	Données cliniques: Durée (h)	Données cliniques: Symptômes	Commentaires
922	?	18 nov.	Winnipeg, Manitoba	Restaurant	Restaurant	Poulet avec sauce				2(3)	9	12	N.V.C.D.F.	
923	?	18 nov.	Prince Albert, Saskatchewan	Hôtel	Hôtel	Poulet				3(14)	5-6	5	N.V.C., frissons	
924	?	18-20 nov.	Saskatoon, Saskatchewan	Magasin de détail	?	Fromage				2(2)	4½	½-1	N.V.C.	Le magasin n'a reçu aucune autre plainte de la part de sa clientèle.
925	?	19 nov.	Nepean, Ontario	Restaurant-minute	Restaurant-minute	Hamburger ou poulet				3(4)	5-6	?	V.C.D.H.	
926	?	19 nov.	Paris, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Poulet frit ou salade de macaroni				2(?)	7½	?	V.C.D.H.	
927	?	21 nov.	Winnipeg, Manitoba	Magasin de détail	?	Fruit				2(2)	4	3	N.C.	Aucune autre plainte n'a été reçue.
928	?	21 nov.	Assiniboia, Saskatchewan	Magasin de détail	?	Chili con carne				3(?)	4-8	?	N.V.D.H.	
929	?	23 nov.	St-Chrysostome, Québec	Réunion sociale	Traiteur	Buffet				39(?)	24-48	?	N.V.H.	
930	?	25 nov.	St John's, Terre-Neuve	Magasin de détail	?	Raisins				4(4)	?	?	V.D.	Le magasin n'a reçu aucune autre plainte.
931	?	25 nov.	St-Hyacinthe, Québec	Magasin de détail	Domicile	Huîtres fraîches				3(?)	4	?	N.V.	
932	?	26 nov.	Kamloops, Colombie-Britannique	Restaurant-minute	Restaurant-minute	Poulet				3(3)	2	48	N.V.D.F.H.	
933	?	27 nov.	Chatham, Ontario	Restaurant-minute	Restaurant-minute	Hamburger				2(?)	2½	?	?	
934	?	30 nov.	Mississauga, Ontario	Restaurant	Restaurant	Pizza				2(?)	2	49	N.V.C.D.F.	
935	?	1 déc.	Prince George, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Viande en conserve				3(3)	2	4	N.V.C.F	
936	?	3 déc.	Burnaby, Colombie-Britannique	Domicile	Domicile	Côtes				2(2)	15	24	N.C.D.	
937	?	3 déc.	Mission, Colombie-Britannique	Cafétéria d'école	Cafétéria	Sandwiches				2(2)	6	24	N.V.D.	
938	?	4 déc.	Ottawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	Mets chinois (chop suey au boeuf)				2(4)	5-5½	?	V.D.F.	
939	?	4 déc.	Regina, Saskatchewan	Magasin de détail	?	Soupe au boeuf et aux nouilles en conserve				2(?)	5	12	V.C.	

940	?	5 déc.	Belleville, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Poulet frit ou rôti de boeuf		4(?)	7-14	?	V.	
941	?	9 déc.	Etobicoke, Ontario	Domicile	Domicile	Rôti de porc		2(?)	3	?	?	
942	?	9 déc.	Trenton, Ontario	Domicile	Domicile	Poulet		5(?)	½	?	?	
943	?	9 déc.	Beauport, Québec	Domicile	Domicile	Ragoût		2(2)	2	24	N.V.C.D.F.	
944	?	10 déc.	Moose Jaw, Saskatchewan	Magasin de détail	?	Salade de fruits en conserve		2(4)	6-11	24	N.V.C.	Un patient a dû être hospitalisé.
945	?	11 déc.	Duncan, Colombie-Britannique	Domicile	Domicile	Saumon au four		2(2)	7	24	N.V.D.	
946	?	11 déc.	Pemberton, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Saucisses		6(6)	6	48	N.V.C.D.F.	
947	?	11 déc.	Toronto, Ontario	Domicile	Domicile	Mincemeat		9(16)	18	jusqu'à 4 jours	N.V.C.D.H.	Des nombreux aliments servis au cours d'un repas communautaire, le mincemeat a été le seul à être consommé par tous les participants.
948	?	11-12 déc.	Trois-Rivières, Québec	École	École	Lait		116(?)	12	12-24	N.V.D.	Soixante enfants sont devenus malades le 11 décembre, et 56 autres, le 12 décembre.
949	?	12 déc.	North Vancouver, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Sandwich au jambon et au fromage		2(2)	4	48	V.C.D.F.	
950	?	12 déc.	Regina, Saskatchewan	Domicile	Domicile	Rôti de boeuf		3(3)	12	12	D.	
951	?	13 déc.	Brandon, Manitoba	Hôtel	Traiteur	Buffet à salades		50(200)	12-72	6-72	N.V.C.D.F.H., faiblesse	Réception de Noël à l'intention des employés. Aucun échantillon de nourriture n'a été soumis pour analyse. Des employés temporaires ont été embauchés pour le banquet.
952	?	14 déc.	North York, Ontario	Café	Café	Hamburger avec fromage		9(?)	9	48	N.V.D.F.H.,	
953	?	14 déc.	Regina, Saskatchewan	Domicile	?	Dinde, cerf de virginie, saucisses ou lait de poule		10(?)	30	1 jour	V.C.D.	
954	?	16 déc.	Etobicoke, Ontario	Restaurant	Restaurant	Sauce		100(?)	?	15-63	?	
955	?	17 déc.	Agassiz, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Soupe		2(2)	12	24	N.V.D.	
956	?	17 déc.	Delisle, Québec	Domicile	Domicile	Pâté		3(3)	½-7½	12	N.V.C.F.H.	
957	?	17 déc.	Montréal, Québec	Restaurant	Restaurant	Riz		10(18)	3-12, moyenne : 6½	4	N.C.D.H.	
958	?	19 déc.	North York, Ontario	Restaurant	?	?	X	6(?)	1½-3½	18	N.C.D.H., frissons	Numérations faibles : <10 000/g.

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	V	H	Données cliniques: Nombre de maladies (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
959	?	20 déc.	Vancouver, Colombie-Britannique	Domicile	Domicile	Supplément protéiné à base de lait de poule				2(2)	6	24	N.V.C.D.	Des patients ont été hospitalisés.
960	?	21 déc.	Huron County, Ontario	Restaurant	Restaurant	Escalope de veau et sauce				2(?)	7½-9		?	
961	?	23 déc.	Melville, Saskatchewan	Magasin de détail	?	Asari (petites palourdes)				4(4)	?	?	?	
962	?	24 déc.	Mount Albert, Ontario	Domicile	Restaurant mets-à-emporter	Poulet ou salade de chou				3(?)	4½	?	V.D., fatigue	
963	?	25 déc.	Chatham, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	?	Poulet frit et sauce				2(?)	2½	24	?	
964	?	26 déc.	Burnaby, Colombie-Britannique	Domicile	Domicile	Sauce béarnaise				3(3)	½	6½	N.V.C.D.	
965	?	26 déc.	Montréal, Québec	Domicile	Domicile	Sandwiches				3(3)	24	48-96	N.C.D.H., étourdissements	
966	?	27 déc.	Kitchener, Ontario	Magasin de détail	?	Thon				2(2)	2½	?	?	
967	?	28 déc.	Cambridge, Ontario	Domicile	Domicile	Poitrines de poulet				2(?)	9	5-7 jours	N.V.C.D., étourdissements	
968	?	29 déc.	Mississauga, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Mets chinois				4(?)	12	<5 jours	N.V.C.D.F.	
969	?	29 déc.	Regina, Saskatchewan	Restaurant	Restaurant	Pizza à l'hawaienne (jambon et ananas)		X		2(?)	2	5	N.V.D.	N.C.A. : 60 000/g. Un patient a été hospitalisé.
970	?	31 déc.	Vancouver, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Saumon fumé				6(8)	10	48	N.V.C.D.F.	
971	?	31 déc.	Winnipeg, Manitoba	Magasin de détail	?	Croustilles au maïs pour tacos				2(2)	5-6½	12-18	N.V.D., frissons	Seules les personnes qui ont consommé les croustilles au maïs ont été malades.
972	?	31 déc.	Winnipeg, Manitoba	Magasin de détail	?	Cola				4(4)	8-13	18-24	N.V.D., frissons	
973	?	31 déc.	Don Mills, Ontario	Magasin de détail	?	Poulet ou saucisses fumées				2(2)	10	?	?	
974	?	31 déc.	Saskatoon, Saskatchewan	Magasin de vins et de spiritueux	?	Vin rouge				2(2)	2-4	12-24 min.	N.V.C.	

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	Données de lab. V	Données de lab. H	Données cliniques: Nombre de maladies (à risque)	Données cliniques: Incubation (h)	Données cliniques: Durée (h)	Données cliniques: Symptômes	Commentaires
MICROBIOLOGIQUE														
	BACILLUS													
1	B. cereus 900 000/g	1 janv.	Calgary, Alberta	Restaurant	Restaurant	Soupe aux nouilles		X		2(?)	?	?	?	
2	B. cereus 2 000 000/g	1 janv.	Peterborough, Ontario	Restaurant	Restaurant	Poulet barbecue et sauce		X		2(3)	7½	12	C., étourdissements	
3	B. cereus 2 000 000/g	20 janv.	Milton, Ontario	Restaurant	Restaurant	Veau		X		5(?)	5-6	12-18	N.D., déshydratation	
4	B. cereus >100 000/g	4 mars	Vancouver, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Poulet de Cornouailles farci		X		2(2)	1-3	?	N.V.D.	Poulet de Cornouailles farci avec du riz, des épices et des morceaux de viande.
5	B. cereus 5 600 000/g	12 avril	Calgary, Alberta	Domicile	Domicile	Soupe		X		3(?)	?	?	N., gaz	
6	B. cereus >200 000/g	28 avril	Vankleek Hill, Ontario	Magasin de détail	?	Préparation pour nourrisson		X		1(1)	?	<24	C., perte d'appétit	
7	B. cereus >200 000/g	8 mai	Hamilton, Ontario	Restaurant	Restaurant	Pizza		X		7(35)	3½	1	V.D.	Streptocoques fécaux : 100 000/g.
8	B. cereus >200 000/g	13 juin	Hamilton, Ontario	Maison de santé	Maison de santé	Pouding au riz		X		1(?)	?	?	?	N.C.A.: 500 000/g.
9	B. cereus >200 000/g	16 juin	Ottawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	Mets chinois (boulettes de poulet et riz)		X		2(6)	5½	?	V.C.D., étourdissements	N.C.A.: 410 000/g.
10	B. cereus >1 000 000/g	19 juin	Chetwynd, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Mets chinois (chop suey au poulet et chow mein aux champignons)		X		2(?)	1/3-5	12-14	N.V.C.D.	Les numérations étaient semblables dans les deux aliments.
11	B. cereus 60 000 000/g	21 juin	Burnaby, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Mets chinois (riz frit au boeuf)	X	X		2(?)	2	24	N.V.C.D.	Le riz et le poulet ont été préparés en grande quantité et mis à refroidir à la température de la pièce pendant jusqu'à 6 heures avant d'être réfrigérés. Les aliments ont été réchauffés brièvement avant d'être servis. On a dénombré 60 000 B. cereus/g dans un échantillon de selles.
12	B. cereus >200 000/g	7 août	Fergus, Ontario	Camp	Camp	Ragoût de boeuf		X		51(?)	?	?	N.D.F.	Coliformes : >2 400 000/g.
13	B. cereus 240 000/g	10 août	Ottawa, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Mets chinois (riz frit au poulet)		X		2(2)	3	?	N.V.C.H., frissons	
14	B. cereus 1 200 000/g	19 août	Montréal, Québec	Restaurant	Restaurant	Mets chinois (riz)		X		3(3)	1½	2-6	N.V.	

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	V	H	Données cliniques: Nombre de maladies (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
15	B. cereus 180 000 000/g	21 août	Shawinigan Lake, Colombie-Britannique	Camp	Cuisine du camp	Pouding au riz		X		22(89)	3½-19	12	N.V.C.D.	On a laissé le pouding à la température de la pièce pendant 6 heures avant de le servir. Dix personnes qui ont contracté la maladie tardivement ont présenté une période d'incubation ou des symptômes non caractéristiques d'une intoxication à B. cereus.
16	B. cereus 590 000 000/g	6 sept.	North Vancouver, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Mets chinois (riz frit)		X		17(19)	1-6	?	V.D.	Cinq groupes différents sont devenus malades après avoir consommé du riz qui avait été préparé 2 jours plus tôt, laissé à refroidir durant une nuit à la température de la pièce, puis réchauffé brièvement avant d'être servi.
17	B. cereus > 2 000 000/g	13 déc.	Ottawa, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Mets chinois (rouleaux impériaux)		X		1(2)	1½	?	N.V.	Les rouleaux ont été entreposés à des températures inadéquates.
	CAMPYLOBACTER													
18	C. jejuni	10 janv.	Laval, Québec	Restaurant	Restaurant	Brochette d'agneau	X			2(?)	?	?	N.D.	
19	C. jejuni	21 fév.	Mont-Joli, Québec	Sucrerie	Sucrerie	Lait et crème crus	X			40(?)	72	?	N.C.D. (sanglantes), F.H.	
20	C. jejuni	27 juil.	Brampton, Ontario	Restaurant	Restaurant	Assiette de poulet garnie et salade de poulet	X	X		1(5)	23-35	1 sem.	V.C.D.	
21	C. jejuni	10-17 août	St Mary's, Ontario	Ferme	Domicile	Sauce pour poulet	X			3(4)	63	165	C.D. (sanglantes), frissons	Deux personnes sont devenues malades le 10 août; un cas secondaire s'est déclaré le 17 août.
22	C. jejuni	2 sept.	Chomedey, Québec	Delicatessen	Delicatessen	Boeuf mariné	X			2(?)	12	?	C.D.F.	
23	C. jejuni	12 sept.	Laval, Québec	Ferme	Ferme	Lait cru	X			4(?)	?	?	C.D.F.	
24	C. jejuni	16 sept.	Richmond, Québec	Ferme	Ferme	Lait cru	X			1(?)	?	?	D.F.	
25	C. jejuni	3 oct.	Ottawa, Ontario	Magasin de détail	?	Boulettes de viande	X	X		2(3)	24	?	N.C.D.	
26	C. jejuni	20 oct.	Laval, Québec	Restaurant	Restaurant	Mets chinois	X			3(?)	6-10	?	N.V.C.D.	
27	C. jejuni	26 nov.-9 déc.	San Josef, Colombie-Britannique	Base militaire	Base militaire	?	X		X	132 (1 200)	72	?	?	La présence de C. jejuni a été confirmée dans 32 spécimens cliniques, y compris dans un échantillon de selles de la personne qui avait manipulé les aliments.

28	Campylobacter sp.	15 janv.	Sarnia, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	?	Poulet	X		2(2)	7	?	V.C.D.F.	
29	Campylobacter sp.	12 mars	Stratford, Ontario	Domicile	Domicile	Lait cru	X		1(?)	?	?	?	
30	Campylobacter sp.	5 avril	Newboro, Ontario	Ferme	Ferme	Lait cru	X		1(?)	?	?	?	
31	Campylobacter sp.	7 juin	Toronto, Ontario	Restaurant	Restaurant	Moules et palourdes	X		2(2)	15	?	V.C.D.F.	
32	Campylobacter sp.	13 juil.	Vancouver, Colombie-Britannique	?	?	?	X		2(2)	12	5 jours	V.C.D.F.	
33	Campylobacter sp.	26 juil.	Markham, Ontario	Magasin de détail	?	Escalopes de veau, pommes de terre ou sauce aux tomates	X		3(?)	11½-17½	?	?	
34	Campylobacter sp.	10 août	Bathurst, Nouveau-Brunswick	Domicile	Domicile	Poulet	X	X	1(?)	12	3 jours	C.D. (sanglantes)	
	CLOSTRIDIUM BOTULINUM												
35	C. botulinum type E	Mars	Nain, Terre-Neuve	Domicile	Domicile	Viande de phoque	X	X	2(?)	?	?	?	L'issue s'est révélée fatale dans un cas.
36	C. botulinum type E	20 sept.	Sanikiluaq, Territoires du Nord-Ouest	Domicile	Domicile	Nageoires de phoque fermentées	X	X	4(11)	10	?	N.V., sécheresse de la gorge, difficulté à avaler et à respirer, voix rauque, somnolence	Les nageoires avaient un goût anormal et avaient fermenté plus longtemps que d'habitude. On a administré l'antitoxine à toutes les personnes qui avaient consommé des nageoires.
37	C. botulinum type E	Octobre	Fort Chimo, Québec	Domicile	Domicile	Viande de phoque	X		1(?)	?	?	?	L'issue s'est révélée fatale dans un cas.
	CLOSTRIDIUM PERFRINGENS												
38	C. perfringens 1 000 000/g	22 janv.	Québec, Québec	Restaurant	Restaurant	Ragoût de boulettes		X	125(?)	3-18	18	?	
39	C. perfringens 20 000 000/g	2 fév.	Owen Sound, Ontario	Maison de santé	Maison de santé	Viandes froides		X	5(42)	12-28	48	N.D.	
40	C. perfringens	28 fév.	Port Alberni, Colombie-Britannique	Domicile	Durant le transport	Chili con carne		X	6(6)	5½-11	48	N.C.D.P., frissons, transpiration	Une forte concentration de Clostridium perfringens a été trouvée dans un échantillon du produit. Le chili con carne avait été cuit à la maison, transporté non réfrigéré et réchauffé au centre de ski.
41	C. perfringens 340 000/g	12 mars	Willowdale, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Boeuf		X	1(?)	?	?	?	
42	C. perfringens > 200 000/g	15 avril	Ottawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	Poulet	X	X	5(6)	12	?	N.C.D.	Une souche de C. perfringens productrice de l'entérotoxine a été isolée dans les selles de tous les patients.
43	C. perfringens	23 avril	Chilliwack, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Crêpes au poulet		X	27(30)	3-14	3-14	C.D.	Croissance élevée de Clostridium perfringens.

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab.			Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établissement			P	V	H	Nombre de maladies (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	
44	C. perfringens	10 mai	Prince George, Colombie-Britannique	Réception de mariage à une ferme	Traiteur (service à domicile)	Pâté à la viande ou salades	X			>14(?)	20-24	?	C.D. grelottement, frisso e	Des concentrations élevées de Clostridium perfringens ont été isolées dans les échantillons de selles de 6 patients.
45	C. perfringens >100 000/g	11 mai	Scarborough, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Poulet avec sauce	X			3(5)	18-25	36	C.D., frissons	Clostridium perfringens a été isolé dans les selles de 3 des 5 patients.
46	C. perfringens 900 000/g	24 mai	Burnaby, Colombie-Britannique	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Pizza	X			2(2)	8-9	8-12	N.C.D.	
47	C. perfringens >200 000/g	3 juil.	Burlington, Ontario	Hôtel	Hôtel	Rôti de boeuf	X	X		2(?)	?	?	C.D.H.	Deux personnes sont devenues malades après avoir mangé du rôti de boeuf au cours d'un brunch. Le boeuf sentait très mauvais lors de la décongélation. On ne sait pas quand le rôti a été cuit ni où il a été entreposé.
48	C. perfringens 12 500 000/g	9 juil.	Chemanius, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Mets mexicains (haricots frits dans des burritos)		X		3(3)	9-10	15	C.D.F.	
49	C. perfringens >1 000 000/g	12 juil.	Kamloops, Colombie-Britannique	Réception de mariage	Traiteur	Rôti de boeuf		X		90(130)	2-36	24-36	N.V.C.D.	On a également trouvé >1 000 000 C. perfringens/g dans un échantillon de selles.
50	C. perfringens	14 juil.	Vancouver, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Mets indiens (poulet au cari, agneau et épinards au cari, légumes au cari, riz et pois, soupe aux lentilles, salade ou plat de yogourt)	X			7(?)	10-11	?	C.D.	On a trouvé >1 000 000 C. perfringens/g dans les échantillons de selles de 4 patients.
51	C. perfringens	15 juil.	Scarborough, Ontario	Restaurant	Restaurant	Poulet	X			3(3)	3½-12	24	C.D.	C. perfringens a été trouvé dans des échantillons de selles. Les symptômes et la période d'incubation étaient caractéristiques d'une intoxication à C. perfringens.
52	C. perfringens 1 300 000 000/g	20 juil.	Moricetown, Colombie-Britannique	Domicile	Domicile	Saumon mis en conserve à la maison.		X		7(7)	2½	12	C.D.	On a observé une forte numération de C. perfringens/g dans un pot de saumon mis en conserve la veille et non ouvert depuis.
53	C. perfringens 3 400 000/g	1-2 août	Vancouver, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Mets mexicains (mélange à base de poulet pour enchiladas et tacos)	X	X		4(?)	9½-13	?	V.D.	Deux épisodes différents sont survenus parmi la clientèle du même restaurant au cours des jours subséquents. Deux échantillons de selles : 55 000 000 et 63 000 000 C. perfringens/g.

54	C. perfringens > 200 000/g	16 août	Don Mills, Ontario	Club sportif	Club sportif	Salade		X	10(100)	12-14	>48	N.V.C.D.	Des numérations élevées de C. perfringens ont été isolées dans divers échantillons d'aliments servis au buffet à salades.
55	C. perfringens	24-25 août	Bruce Mines, Alberta	Barbecue à un stampede	Barbecue à l'extérieur	Rôti de viande fumée	X	X	14(1400)	7-8	?	C.D.H., gaz	Seulement 44 des 400 participants ont été interviewés. Il se peut donc que le nombre de victimes ait été beaucoup plus élevé. Les rôtis, enveloppés d'une double épaisseur de papier d'aluminium, ont été fumés à 140-170°C pendant 8 heures, puis entreposés au congélateur pendant un mois. En prévision du stampede, les rôtis ont été mis à décongeler et réchauffés dans le fumoir, puis laissés à la température de la pièce pendant de 30 minutes à 3 heures et demi. Certains des rôtis ont été décongelés et réchauffés incorrectement, ce qui a favorisé la prolifération de C. perfringens. Un échantillon de selles a été trouvé positif à l'égard de C. perfringens.
56	C. perfringens 100 000/g	3 oct.	Saskatoon, Saskatchewan	Restaurant	Restaurant	Côtes		X	2(2)	9	24	C.D.	
57	C. perfringens > 1 000 000/g	13 oct.	London, Ontario	Restaurant	Restaurant	Dinde, sauce et farce	X	X	11(15)	6½-18½	?	N.C.D.	
58	C. perfringens 2 400 000/g	3 nov.	North York, Ontario	Garderie	Traiteur	Pâté chinois contenant du boeuf		X	13(?)	?	?	?	Le pâté chinois a été conservé à des températures inadéquates pendant une longue période.
	ESCHERICHIA												
59	E. coli O157:H7	15 mars	Woodstock, Ontario	Restaurant	Restaurant	Steak	X		4(4)	?	?	?	
60	E. coli O157:H7	8-22 avril	Sarnia, Ontario	Ferme	Ferme	Lait cru	X	X	47(74)	1-15 jours, médiane : 6 jours	plusieurs-sem.	C.D. (sanglantes)	E. coli : > 2 000 000/g. Les enfants d'une maternelle (3 classes différentes) ont bu du lait cru au cours d'une visite d'une ferme laitière. Certains ont souffert du syndrome hémolytique urémique.
61	E. coli O157:H7	17 avril	Manotick, Ontario	Garderie	Garderie	Macaroni et tomates	X	X	16(28)	3½-22	?	V.D.	E. coli a été isolé dans des échantillons de selles.
62	E. coli O157:H7	9 mai	Windsor, Ontario	Restaurant	Restaurant	Hamburgers	X	X	2(?)	3 jours	3 jours	C.D.	On a isolé > 100 000 E. coli/g dans le hamburger.
63	E. coli O157:H7	23 mai	London, Ontario	Maison de santé	Maison de santé	?			7(?)	?	?	D. (sanglantes)	
64	E. coli O157:H7	24 mai-19 juil.	Edmonton, Alberta	Maison de santé	Maison de santé	Hamburgers	X		16(?)	24-36	?	N.C.D. (sanglantes)	L'épisode a causé un décès.
65	E. coli O157:H7	6 juil.	Mississauga, Ontario	Restaurant	Restaurant	Champignons et haricots verts	X		3(3)	10-14	29	V.C.D.	
66	E. coli O157:H7	16 oct.	North York, Ontario	?	?	Hamburger et poulet	X		3(?)	?	?	N.V.C.D. (sanglantes), F.H.	

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	V	H	Données cliniques: Nombre de maladies (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
	SALMONELLA													
67	S. agona	16 oct.	Ottawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	Poulet	X			3(?)	17	?	?	
68	S. enteriditis	28 janv.	Coaticook, Québec	Restaurant	Restaurant	?	X		X	3(?)	?	?	N.V.C.D.F.	
69	S. enteriditis	19 août	Magog, Québec	Hôpital	Hôpital	?	X		X	9(?)	?	?	N.V.C.D.F.	
70	S. enteriditis	9 sept.	Toronto, Ontario	Hôpital	Hôpital	Chapelure et farine	X	X		22(?)	?	?	N.V.C.D.F.	Le chapelure et la farine utilisées pour paner les morceaux de poulet, le foie et les côtelettes de porc étaient entreposées à la température de la pièce entre chaque utilisation. Les employés manipulaient souvent d'autres produits (crus) pendant qu'ils panaient les aliments. Il y a eu 22 cas symptomatiques et 5 cas asymptomatiques. Salmonella enteriditis a été isolé dans les selles et le sang (1 patient) et à partir d'une plaie (1 patient). La bactérie s'est d'abord propagée à partir des aliments, puis de personne à personne.
71	S. enteriditis	6 oct.	Toronto, Ontario	Restaurant	Restaurant	?	X			8(?)	?	?	?	
72	S. heardt	16 mai	Timmins, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Poulet barbecue	X			5(8)	18-36	?	V.D.	Le poulet a été exposé à des températures inadéquates pendant son réchauffement au four et durant une longue période au cours de son transport jusqu'à la maison.
73	S. hadar	22 janv.	Ottawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	Croquettes de poulet	X			2(?)	13	?	V.D.	
74	S. hadar	1 mars	Ottawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	Poulet	X	X		3(3)	5-9	?	V.C.D.	
75	S. hadar	27 oct.	North York, Ontario	Restaurant	Restaurant	Poulet	X	X		12(?)	8	?	?	
76	S. heidelberg	28 juin	Winnipeg, Manitoba	Réception	Traiteur	Dinde	X			6(?)	48	2 jours-2 sem.	N.C.D.F.	
77	S. heidelberg	11 sept.	Timmins, Ontario	Restaurant	Restaurant	Fruits de mer	X	X		16(?)	?	?	N.V.C.D.F.	
78	S. london	6 mars	Brampton, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Jambon	X			3(3)	½	?	N.V.D.C.	

79	S. muenster	janv.-fév.	Tavistock, Ontario	Ferme	Ferme	Lait cru	X	X	2(4)	?	5 jours	D.F.	Des flambées causées par le lait survenaient continuellement parmi les membres d'une famille qui exploitaient une ferme et qui buvaient du lait cru. Deux enfants ont été trouvés positifs à l'égard de Campylobacter en octobre 1985.
80	S. muenster	25 nov.	Southampton, Ontario	Ferme	Ferme	Lait cru	X		3(?)	?	?	?	
81	S. newport	9 sept.	Brampton, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Jambon cuit	X	X	3(3)	14-18	>48	V.D.F., douleur généralisée	On n'utilisait pas de désinfectant pour laver l'équipement servant à trancher la viande. S. absetetoba a également été trouvé dans le jambon.
82	S. nima	janv.-oct.	Colombie-Britannique, Alberta, Saskatchewan, Manitoba, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Pièces de monnaie en chocolat (produit importé)	X	X	7(7)	?	?	D.	Sept nouveaux cas ont été reconnus comme étant associés à la flambée qui a débuté en automne 1985.
83	S. schwarz-engrund	21 nov.	Vancouver, Colombie-Britannique	Delicatessen	?	Rôti de boeuf		X	2(2)	8-12	9	N.V.D., étourdissements	
84	S. schwarz-engrund	7 déc.	Etobicoke, Ontario	Restaurant	Restaurant	Rôti de boeuf, poulet au cari, oeufs à la diable ou pâté de foie	X		20(?)	12-18	?	?	
85	S. schwarz-engrund	10 déc.	Borden, Ontario	Restaurant	Restaurant	Poulet	X		7(7)	9	?	N.V.C.	
86	S. thompson	3 août	Winnipeg, Manitoba	Club	Traiteur	Poulet	X		25(64)	24-60	7 jours	N.C.D.F.	On soupçonne une exposition à des températures inadéquates.
87	S. typhimurium	31 janv.	Bouctouche, New Brunswick	À l'extérieur	À l'extérieur	Coquillages (pétoncles et crevettes)	X		3(?)	2-3 semaines	4 mois	C.F.H., frissons	La région reçoit les effluents provenant du bassin de stabilisation des eaux usées de Bouctouche; la récolte des coquillages n'y est pas approuvée.
88	S. typhimurium	9 fév.	Bouctouche, Nouveau-Brunswick	À l'extérieur	À l'extérieur	Coquillages (moules et palourdes)	X	X	1(?)	3 semaines	2 mois	N.D.F.H., frissons, malaise, maux de dos	Même source que lors de l'épisode n° 87.
89	S. typhimurium	15 mars	Calgary, Alberta	Restaurant	Restaurant	Poulet	X		2(?)	9	?	V.C.D.	
90	S. typhimurium	12 avril	Winnipeg, Manitoba	Club	Club	Rôti de boeuf et poulet	X	X	68(125)	48	≤7 jours	N.V.C.D.F., faiblesse, étourdissements	Le porteur pourrait avoir été un membre du personnel. Selon l'hypothèse la plus vraisemblable, il y aurait eu contamination croisée.
91	S. typhimurium	26 avril	St-Thomas, Québec	Réunion sociale	Traiteur	Rôti de boeuf, jambon et pommes de terre gratinées en coquilles	X	X	19(500)	24-120	96	C.D.F.	
92	S. typhimurium	4 août	Terrace, Colombie-Britannique	Domicile	Domicile	Dinde rôtie	X		2(4)	24	7 jours	N.V.C.D.F.H.P.	
93	S. typhimurium	19 août	Terrace, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Saucisses fumées au poulet	X		4(5)	36-48	2-7 jours	C.D.F.	Quatre membres d'une famille ont été trouvés positifs à l'égard de Salmonella typhimurium.

Cat. d'épi-sodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipula-tion inadéquate	Véhicule	Données de lab.			Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établisse-ment			P	V	H	Nombre de maladies (à risque)	Incub-ation (h)	Durée (h)	Symptômes	
94	S. typhimurium	23 août	North York, Ontario	Réception de mariage	Traiteur	Coq au vin	X	X		22(22)	5-70	?	N.V.C.D.F.H., frissonsParmi les 33 personnes qui assistaient à la réception, 22 ont mangé du coq au vin et 2 ont dû être hospitalisées. Les échantillons de selles de 16 personnes sur 19 ont été trouvés positifs à l'égard de S. typhimurium. Plusieurs invités ont noté que le coq au vin était froid, insuffisamment cuit et peu appétissant.	
95	S. typhimurium	16 oct.	Brampton, Ontario	Domicile	Domicile	Poulet	X			4(14)	36-56	6 jours	N.V.C.D.F.H.	Une contamination croisée s'est produite entre le poulet cru et d'autres aliments préparés.
96	S. typhimurium	25 nov.	Toronto, Ontario	?	Restaurant	Poulet	X			2(5)	2½	?	?	
97	S. typhimurium	26 déc.	Kingston, Ontario	Magasin de détail	Domicile	Dinde	X			3(3)	30	≤7 jours	V.C.D.F.	
98	Salmonella groupe B	16 fév.	Montréal, Québec	Restaurant	Restaurant	?	X			14(324)	9-11	>5 jours	N.V.C.D.F.H., étourdissements, faiblesse	
99	S. berta, S. heidelberg	20 mai	Whitby, Ontario	Restaurant	Restaurant	Canard	X			6(9)	22	?	V.C.D.F.	Salmonella berta et S. heidelberg ont été isolés dans les selles des patients. Les aliments crus ont été manipulés incorrectement au restaurant.
100	S. thompson S. typhimurium	15 janv.	Belleville, Ontario	Hôtel	Hôtel	?	X			16(?)	?	?	?	
101	Salmonella sp.	22 janv.	Valleyfield, Québec	Restaurant	Restaurant	Poulet	X	X		9(12)	4-12	24	N.C.D.	
102	Salmonella sp.	28 janv.	Coaticook, Ontario	Restaurant	Restaurant	?	X		X	3(?)	?	?	N.V.C.D.F.	
103	Salmonella sp.	12 mars	Toronto, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Biscuits	X			2(2)	?	?	?	L'usine a été fermée à la suite de la flambée de salmonellose.
104	Salmonella sp.	15 mars	Fergus, Ontario	?	?	Oeufs de caille		X		1(?)	?	?	?	Les oeufs ont été trouvés positifs à l'égard de Salmonella (sérotype inconnu).

105	Salmonella sp.	21 mai	Pangnirtung, Territoires du Nord-Ouest	Hôtel	Hôtel	?	X		3(?)	?	?	?	L'hôtel a été fermé le 18 septembre 1986. Un des principaux arguments invoqués était qu'on laissait les eaux d'égoût non traitées s'accumuler à l'extérieur de l'hôtel. Cette situation avait également été observée en septembre 1985. Deux adultes et un nourrisson ont été touchés.
106	Salmonella sp.	3 juin	Montréal, Québec	Restaurant	Restaurant	Sushi	X		3(3)	36	?	C.D.F.	
107	Salmonella sp.	13 juin	Alma, Ontario	Domicile	Domicile	Lait cru	X		1(?)	?	?	?	
108	Salmonella sp.	13 juil.	Toronto, Ontario	Magasin de détail	?	Cheddar		X	2(?)	environ 72	?	D.	
109	Salmonella sp.	21 juil.	Toronto, Ontario	Restaurant	Restaurant	Hamburger avec fromage, frites ou lait frappé	X		3(3)	19	?	?	
110	Salmonella sp.	27 juil.	Windsor, Ontario	Restaurant	Restaurant	Cuisses de grenouilles	X	X	1(1)	?	?	N.V.C.D.F.	
111	Salmonella sp.	12 août	Alma, Nouveau-Brunswick	?	?	Sandwiches au jambon et au poulet	X		4(?)	?	?	V.D.	
112	Salmonella sp.	22 août	Bancroft, Ontario	Foyer pour personnes âgées	Foyer pour personnes âgées	Oeufs	X		11(?)	?	?	?	On consommait des oeufs crus comme aliments naturels.
113	Salmonella sp.	1 sept.	Brampton, Ontario	Domicile	Domicile	?	X		3(5)	?	?	D.	
114	Salmonella sp.	6 sept.	Peterborough, Ontario	Hôtel	Hôtel	Dinde	X		18(65)	5-66	?	N.V.C.D.F.	La dinde de 24 lb n'était pas assez cuite, car elle avait été retirée du four après seulement 4 heures.
115	Salmonella sp.	6 sept.	Dunbar, Ontario	Restaurant	Restaurant	Poulet barbecue et sauce	X		2(3)	?	?	?	Quatre échantillons de selles et 1 échantillon de sang ont été trouvés positifs.
116	Salmonella sp.	9 oct.	Drummondville, Québec	Magasin de détail	?	Poulet	X	X	11(?)	?	?	?	Salmonella a été isolé dans des échantillons de poulet cru.
117	Salmonella sp.	10 oct.	Iqaliut, Territoires du Nord-Ouest	École	École	?	X		3(7)	?	2 jours-2 sem.	N.C.D.F.H., ballonnement, soif, frissons, perte d'appétit, faiblesse, étourdissements	
118	Salmonella sp.	1 nov.	London, Ontario	Restaurant	Restaurant	Foie et oignons		X	2(2)	24-48	48	V.C.D.F.H.	Salmonella a été isolé en faible concentration dans le foie.
119	Salmonella sp.	10 nov.	Sept-Îles, Québec	Boucherie	Boucherie	Poulet	X	X	4(?)	?	?	V.C.D.F.	Salmonella a été isolé dans des échantillons obtenus des patients et dans le poulet.
120	Salmonella sp.	20 nov.	Drummondville, Québec	Hôpital	Hôpital	Salade de poulet	X	X X	1(?)	?	?	N.V.C.D.F.	
	STAPHYLOCOCCUS												
121	S. aureus >5 600 000/g	1 janv.	Calgary, Alberta	Restaurant	Restaurant	Gâteau		X	1(?)	6-12	?	V.D.	

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	Données de lab. V	Données de lab. H	Données cliniques: Nombre de maladies (à risque)	Données cliniques: Incubation (h)	Données cliniques: Durée (h)	Données cliniques: Symptômes	Commentaires
122	S. aureus	3 janv.	Coquitlam, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Hamburgers avec fromage	X			2(5)	5	12	N.V.	Vomissements : 3 000 S. aureus/g. On n'a pas analysé les restes de hamburgers avec fromage.
123	S. aureus, >2 000 000/g	9 janv.	Toronto, Ontario	?	?	Crabe		X		1(?)	?	?	?	On a également trouvé 1 800 000 Streptococcus du groupe D/g.
124	S. aureus	17 janv.	Orillia, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Saucisses		X		2(2)	7	?	?	On décelé la présence de l'entérotoxine A dans 2 des 4 isolats de S. aureus.
125	S. aureus 220 000/g	29 janv.	Brockville, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Jambon			X	1(?)	4	?	N.V.D.	
126	S. aureus 5 600 000/g	15 mars	Calgary, Alberta	Domicile	Domicile	Lait cru			X	1(?)	1-1½	?	V.	
127	S. aureus >200 000/g	15 mars	Windsor, Ontario	?	?	Ravioli		X		2(?)	?	?	?	
128	S. aureus >240 000/g	11 mai	Sudbury, Ontario	Restaurant	Restaurant	Pâtes	X	X		3(3)	1-2	8-10	V.C.D.	S. aureus a été isolé dans des échantillons de selles et dans les pâtes.
129	S. aureus	16 mai	Burnaby, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Tortellini et linguini aux épinards		X		2(?)	2-3	?	N.V.	On a trouvé des concentrations élevées de S. aureus dans les tortellini et dans les linguini aux épinards et dénombré 5 000 S. aureus/g dans des échantillons congelés de linguini prélevés à partir d'un nouveau lot à des fins de surveillance.
130	S. aureus >3 000 000/g	1 juin	Midhurst, Ontario	Magasin de détail	?	Poulet		X		4(4)	<12	?	?	
131	S. aureus 100 000/g	12 juin	Calgary, Alberta	Domicile	Domicile	Oeufs à la diable		X		3(?)	?	?	?	
132	S. aureus 200 000/g	12 juin	Calgary, Alberta	Domicile	Domicile	Fromage		X		2(?)	?	?	?	
133	S. aureus 5 600 000/g	12 juin	Région de Calgary, Alberta	Domicile	Domicile	Dinde		X		1(?)	?	?	?	
134	S. aureus >2 000 000/g	14 juil.	Brockville, Ontario	Magasin de détail	Domicile	Jambon		X		1(?)	1½	?	V.D., perte de conscience	
135	S. aureus	20 juil.	Wiarton, Ontario	?	?	?	X			1(?)	?	?	V.	Des concentrations moyennes de S. aureus ont été isolées dans les vomissements.
136	S. aureus	28 juil.	Vancouver, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Saucisses ou spaghetti en conserve	X			3(3)	?	>24	V.C.D.	Une concentration élevée de S. aureus a été isolée dans les selles d'un patient.

137	S. aureus 5 600 000/g	8 août	Calgary, Alberta	Domicile	Domicile	Jambon		X	3(?)	?	?	?	
138	S. aureus > 200 000/g	15 août	Oakville, Ontario	Restaurant	Restaurant	Cannelloni		X	3(?)	?	?	?	
139	S. aureus 1 000 000/g	8 sept.	Halifax, Nouvelle-Écosse	Magasin de détail	?	Sandwich au jambon et au fromage		X	2(2)	2-7	15	V.C.D., sueurs froides, faiblesse, déshydratation	
140	S. aureus > 2 000 000/g	2 oct.	Toronto, Ontario	?	?	Tablette de grème glacée		X	1(?)	4	?	?	
141	S. aureus > 2 000 000/g	14 oct.	Scarborough, Ontario	Cafétéria	Cafétéria	Sandwich aux oeufs		X	1(?)	2¾	?	?	S. aureus a produit l'entérotoxine de type A.
142	S. aureus > 200 000/g	16 oct.	Niagara Falls, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Fromage		X	4(4)	96	?	?	
143	S. aureus	26 oct.	Winnipeg, Manitoba	Restaurant	Restaurant	Mets chinois	X		1(?)	8	2 jours	N.V.	Des concentrations élevées de S. aureus ont été isolées dans des échantillons de selles.
144	S. aureus > 2 000 000/g	9 nov.	Toronto, Ontario	Réunion sociale	Traiteur	Veau		X	100(?)	5½-12	11	N.V.C.D.	
145	S. aureus	15 nov.	Shelburne, Nouvelle-Écosse	Centre de vacances pour adolescents	Centre de vacances pour adolescents	Casserole de boeuf haché et de macaroni	X		9(11)	?	?	N.V.C.D.	Six adolescentes et 3 monitrices ont été malades après avoir consommé de la casserole de macaroni qui avait été préparée en grande quantité et laissée à refroidir à la température de la pièce durant 6 à 7 heures. Aucune analyse des ingrédients utilisés n'a été réalisée. De faibles concentrations de S. aureus ont été isolées dans des échantillons de selles.
146	S. aureus	18 nov.	Regina, Saskatchewan	Restaurant-minute	Restaurant-minute	Hamburger	X	X	1(2)	4-4½	2	V.C.D.F.	S. aureus a été isolé dans les selles et dans le hamburger.
147	S. aureus	20 nov.	Regina, Saskatchewan	Restaurant-minute	Restaurant-minute	Pirogui	X		1(1)	1	12	N.V.	S. aureus a été isolé dans les selles.
148	S. aureus	20 nov.	Winnipeg, Manitoba	Restaurant	Restaurant	Mets chinois (chow mein au poulet)	X		2(2)	2	>12	N.C.D.	L'aliment a été exposé trop longtemps à des températures inadéquates. Une contamination croisée s'est peut-être produite. Des échantillons de selles ont été trouvés positifs à l'égard de S. aureus producteur de l'entérotoxine A.
149	S. aureus	1 déc.	Regina, Saskatchewan	Restaurant mets-à emporter	Restaurant mets-à emporter	Mets chinois	X	X	3(4)	1½	16	V.C.D.	S. aureus a été isolé dans les selles et dans les aliments.
	STREPTOCOCCUS												
150	Streptococcus groupe D soupçonné > 2 000 000/g	13 fév.	Burlington, Ontario	Restaurant-minute	Restaurant-minute	Sous-marin		X	2(?)	8	12-14	N.V.C.	
151	Streptococcus groupe D soupçonné > 2 000 000/g	15 mars	Burlington, Ontario	?	?	Rôti de boeuf		X	2(?)	6-12	?	D.	

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	Données de lab. V	Données de lab. H	Données cliniques: Nombre de maladies (à risque)	Données cliniques: Incubation (h)	Données cliniques: Durée (h)	Données cliniques: Symptômes	Commentaires
152	Streptococcus groupe D soupçonné >2 000 000/g	16 avril	Windsor, Ontario	Magasin de détail	?	Saucisson de Bologne		X		1(?)	3	?	?	
153	Streptococcus groupe D soupçonné >2 000 000/g	9 mai	London, Ontario	Magasin de détail	?	Cottage		X		2(3)	12½	7	C.D., maux de dos	
154	Streptococcus groupe D soupçonné >2 000 000/g	17 mai	Niagara Falls, Ontario	Restaurant	Restaurant	Boulettes de viande		X		1(?)	3	72	N.V.C.D.F.H. P.	Les boulettes ont été réchauffées incorrectement sur la table à vapeur. N.C.A.: >2 000 000/g.
155	Streptococcus groupe D soupçonné >2 000 000/g	10 juin	Hamilton, Ontario	Maison de santé	Maison de santé	Sandwich au rôti de boeuf (sous-marin)		X		1(?)	?	?	?	N.C.A.: >2 000 000/g.
156	Streptococcus groupe D soupçonné >2 000 000/g	28 juin	Hamilton, Ontario	Restaurant	Restaurant	Steak		X		2(?)	9	56	N.V.C.D.F.	
157	Streptococcus groupe D soupçonné >2 000 000/g	21 juil.	Burlington, Ontario	Domicile	Domicile	Rôti de boeuf		X		2(2)	6-12	?	N.C.D.	
158	Streptococcus groupe D soupçonné >2 000 000/g	17 août	Middlesex, Ontario	Magasin de détail	Domicile	Rôti de boeuf		X		3(4)	1-14	28	?	Le rôti de boeuf a été conservé dans une glacière à une température trop élevée pour permettre sa réfrigération.
	YERSINIA													
159	Y. enterocolitica	22-24 août	Perth, Ontario	Domicile	Domicile	Lait cru	X	X		3(3)	72	?	D.	
160	Y. enterocolitica	1 déc.	Owen Sound, Ontario	Domicile	Domicile	Lait cru	X	X		1(1)	?	?	?	
	AGENTS BACTÉRIENS MULTIPLES													
161	B. cereus, C. perfringens	15 mars	Vancouver, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Mets indiens (poulet et boeuf au cari)		X		2(2)	2-15	25	N.C.D.	Poulet au cari : 100 000 C. perfringens/g et 3 000 B. cereus/g; boeuf au cari : 25 000 B. cereus/g.
162	B. cereus, C. perfringens	6 juin	Hamilton, Ontario	Restaurant	Restaurant	Mets chinois		X		1(?)	?	?	?	B. cereus : >200 000/g; S. aureus : 170 000/g.

163	B. cereus, S. aureus	3 juil.	Vancouver, Colombie-Britannique	Domicile	Domicile	Poulet	X	1(1)	8	?	V.D.	S. aureus : 1 000 000/g; B. cereus : 10 000 000/g.
164	B. cereus, C. perfringens, S. aureus	28 sept.	London, Ontario	Restaurant	Restaurant	Riz aux fruits de mer et salade de macaroni	X	≥10(?)	4	?	N.V.D.	Riz aux fruits de mer : > 2 000 000 C. perfringens/g, > 2 000 000 B. cereus/g, > 2 400 000 E. coli/g, > 2 000 000 streptocoques fécaux/g; salade de macaroni : 68 000 C. perfringens/g, > 2 000 000 S. aureus/g, > 2 000 000 B. cereus/g, > 2 400 000 E. coli/g, > 2 000 000 streptocoques fécaux/g.
165	C. jejuni, S. brandenburg	6-7 janv.	Toronto, Ontario	Domicile	Domicile	Saucisses faites à la maison	X	2(2)	12	72-96	C.D.	On a consommé des saucisses fraîches à base de porc et de boeuf crus.
166	C. perfringens, Salmonella sp.	1 juin	Brighton, Ontario	Réunion sociale	Traiteur	Buffet	X	80(135)	7½	?	N.V.C.D., frissons	Salmonella et des numérations élevées de C. perfringens ont été isolés dans des échantillons de selles.
167	E. coli, S. aureus	1 janv.	Cambridge, Ontario	Restaurant	Restaurant	Fromage	X	1(?)	?	?	?	E. coli : > 2 400 000/g; S. aureus : > 1 500 000/g.
168	E. coli, S. aureus	6 janv.	Mississauga, Ontario	Hôtel	Hôtel	Choux à la crème avec crème pâtissière	X	15(30)	4	?	V.C.D., frissons, étourdissements	E. coli : > 2 400 000/g; S. aureus : > 2 000 000/g. Les choux à la crème ont été obtenus d'un hôtel et servis à une réception familiale à la maison.
169	S. aureus, E. coli O18:K76	25 sept.	Toronto, Ontario	Restaurant	Restaurant	Crêpes aux fruits de mer	X	3(?)	?	?	?	E coli : > 240 000/g; S. aureus : > 200 000/g.
	VIRUS											
170	Probablement virus semblable à l'agent Norwalk	7 avril	Sudbury, Ontario	Restaurant	Restaurant	Salade de macaroni, spaghetti, poulet, salade de chou	X	8(12)	21½-82½	36-48	N.V.C.D.F.H.	Un virus semblable à l'agent Norwalk a été isolé dans les selles d'un patient.
171	Probablement virus semblable à l'agent Norwalk	13-17 nov.	Sault Ste Marie, Ontario	Maison de santé	Maison de santé	?	X	93(277)	?	?	N.V.D. (graves)	65 des 150 pensionnaires et 28 des 127 employés ont présenté des symtômes. Les employés malades ont été avisés de ne pas se présenter au travail tant que les symptômes ne seraient pas disparus (48 heures). La flambée a d'abord frappé les pensionnaires d'un étage mais, 4 jours plus tard, s'était propagée aux pensionnaires des 2 autres étages. Des particules de virus semblables à l'agent Norwalk ont été identifiées dans des échantillons de selles de 3 patients. Cette flambée de gastro-entérite à virus semblable à l'agent Norwalk présentait des caractéristiques similaires à celles de nombreuses autres flambées signalées au cours de l'hiver. Les premiers cas étaient probablement d'origine alimentaire.

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	V	H	Données cliniques: Nombre de maladies (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
172	Picornavirus	3 janv.	Ottawa, Ontario	Maison de santé	Maison de santé	?	X			9(326)	7->168	18-24	V.D.	N.C.A.: > 2 000 000/g; les échantillons de selles de 4 patients ont été trouvés positifs à l'égard des picornavirus.
173	Picornavirus	7-8 juin	Scarborough, Ontario	Hôpital	Hôpital	?	X			196 (1496)	12-48	12	N.V.D.	Un manipulateur est probablement à l'origine de l'épisode. On a cependant analysé aucun échantillon provenant de ce dernier.
	MOISISSURES													
174	Moisissures soupçonnées	3 fév.	Hamilton, Ontario	Magasin de détail	?	Boisson gazeuse en bouteille		X		2(2)	2	?	V., douleurs gastriques (graves)	On a trouvé des agglutinations de moisissures vertes au fond de la bouteille.
175	Moisissures soupçonnées	12 fév.	Winnipeg, Manitoba	Magasin de détail	Magasin de détail	Jus de pomme		X		2(2)	6	?	C.	On a remarqué une forte odeur en ouvrant le contenant et la présence de myxomycètes à la surface de la boisson.
176	Moisissures soupçonnées	15 mars	Sharbot Lake, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Soda au gingembre en canette		X		3(4)	?	?	C.D.	Le produit avait un goût anormal. On a également remarqué la présence d'un dépôt au fond du contenant. Le produit était très vieux (>1 an). On trouvé des moisissures dans une canette.
177	Moisissures soupçonnées	16 avril	Scarborough, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Bière en bouteille		X		1(1)	?	?	V.	Un morceau de papier couvert de moisissures a été trouvé dans la bouteille.
178	Moisissures soupçonnées	25 mai	Trenton, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Jus de pomme		X		1(1)	?	?	?	On a trouvé des agglutinations de moisissures dans la bouteille.
179	Moisissures soupçonnées	22 juil.	Willowdale, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Bière en bouteille		X		1(?)	2	72	N.C.	La victime a noté la présence de moisissures sur les parois de la bouteille après avoir bu le contenu. La bière avait un goût anormal. Deux heures après s'être endormie (< 2 heures après avoir bu la bière), la victime est devenue agitée et l'est demeurée durant toute la nuit. Elle s'est éveillée environ à toutes les heures, souffrant de nausée et de crampes. Le fabricant a admis que la bouteille avait été mal lavée.
180	Moisissures soupçonnées	21 oct.	Brantford, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Tartinade laitière		X		3(3)	?	?	C.	On a trouvé des coulisses noires semblables à des moisissures dans le produit, qui avait une odeur putride.
181	Moisissures soupçonnées	21 oct.	London, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Bière en bouteille		X		1(1)	<12	?	C.	On a trouvé des agglutinations de moisissures et des impuretés dans la bouteille.

182	Moisissures soupçonnées	29 oct.	Welland, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Boisson gazeuse en bouteille	X	1(1)	?	<48	N.V.H., haut-le-coeur improductifs, sensation de brûlure dans la gorge et la bouche	pH : 3,52. On a trouvé des agglutinations verdâtres de moisissures dans la bouteille.
183	Moisissures soupçonnées	31 oct.	Toronto, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Bière en bouteille	X	1(1)	2-3	?	V.	On a trouvé des moisissures dans la bouteille.
184	Moisissures soupçonnées	12 nov.	Mississauga, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Jus d'orange	X	1(1)	?	<60	?	La victime a dû être hospitalisée.
185	Moisissures soupçonnées	17 nov.	Joliette, Québec	Magasin de détail	Domicile	Jus d'orange	X	2(?)	½	3	N.V.C.D.H.	Des moisissures ont été trouvées dans le contenant.
186	Moisissures soupçonnées	27 nov.	Don Mills, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Margarine	X	1(1)	5 min.	1	N.V.F.H., angine	Des moisissures ont été trouvées sur le couvercle. Le produit pourrait ne pas avoir été réfrigéré. Aucun numéro de lot ne figurait sur les emballages.
187	Moisissures soupçonnées	23 déc.	Vancouver, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Bière en bouteille	X	1(1)	Immédiatement	~72	N.D.F.	Des moisissures ont été trouvées en grande quantité dans une seule bouteille.
	LEVURES											
188	Levures soupçonnées	11 janv.	Lorraine, Québec	Magasin de détail	Domicile	Boisson gazeuse en bouteille	X	6(?)	1-3	?	N.V.C.D.H.	Des particules reconnues comme étant des levures ont été trouvées à la surface du contenu.
189	Levures soupçonnées	9 fév.	North York, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Jus de pamplemousse	X	1(1)	?	?	Aigreurs	La date de péremption était dépassée. Le produit a subi une fermentation.
190	Levures soupçonnées	12 mars	St Albert, Alberta	Magasin de détail	Boulangerie	Gâteau	X	5(5)	6-24	52	V.C.D.F.	Levures : 25 000/g.
191	Levures soupçonnées	1 mai	Chatham, Ontario	Magasin de détail	?	Bière	X	1(1)	¾	48	N.	Une fermentation s'est produite.
192	Levures soupçonnées	17 mai	Guelph, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Jus d'orange en boîte	X	1(1)	1	?	N., vertiges	Une fermentation s'est produite; des levures et Lactobacillus ont été trouvés dans le produit.
193	Levures soupçonnées	20 mai	Pickering, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Pain	X	1(?)	?	?	N.C., sensation de brûlure	Le produit a été contaminé par des levures sauvages qui pourraient avoir causé une réaction d'intolérance chez les victimes.
194	Levures soupçonnées	13 juin	St Albert, Alberta	Magasin de détail	?	Gâteau	X	5(8)	6-24	72	V.D.F.	Levures : 13 000/g.
195	Levures soupçonnées	2 juil.	Mississauga, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Jus de pomme	X	1(?)	1-1½	<48	étourdissements, troubles rénaux	Une minuscule perforation sur le couvercle du contenant a permis l'exposition du produit à l'air et entraîné son altération.
196	Levures soupçonnées 100 000/ml	30 juil.	Montréal, Québec	Magasin de détail	Domicile	Jus	X	1(?)	6	?	H., démangeaison et oedème	
197	Levures soupçonnées	7 août	Brantford, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Punch aux fruits en boîte	X	1(?)	Immédiatement	?	N.	Soumis à un étirement excessif, l'emballage de papier s'est déchiré et une fuite s'est produite, ce qui a causé la contamination du produit.

Cat. d'épi-sodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab.			Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établisse-ment			P	V	H	Nombre de maladies (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	
198	Levures soupçonnées	12 oct.	Blind River, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Jus de pomme		X		1(1)	11	?	C.	Une minuscule perforation sur la boîte a causé la contamination du produit par des levures.
199	Levures soupçonnées	6 nov.	Mississauga, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Jus d'orange en bouteille		X		1(1)	?	?	?	Des problèmes liés à la fermeture de l'usine ont permis la fermentation du produit. La victime a été hospitalisée 2 jours après avoir bu du jus.
200	Levures soupçonnées	23 nov.	Montréal, Québec	Domicile	Domicile	Ketchup en bouteille		X		1(?)	?	?	N.H., sensation de brûlure dans l'estomac	Levures : 10 000/g. Une fois ouverte, la bouteille de ketchup a été conservée dans une armoire.
201	Levures soupçonnées	7 déc.	London, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Boisson gazeuse en bouteille		X		1(1)	?	?	N.	On a déterminé que l'épisode était dû à des levures. Les capsules ont été entreposées incorrectement à l'usine d'embouteillage.
202	Levures soupçonnées	13 déc.	London, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Vin blanc		X		1(1)	?	20	V.D.	Vin en tonneau. Un dépôt brun a été trouvé au fond de la bouteille. Selon l'hypothèse la plus vraisemblable, une valve de fermeture défectueuse aurait provoqué la contamination du vin par une faible concentration de levures.
	MOISISSURES ET LEVURES													
203	Moisissures et levures	23 janv.	Toronto, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Jus d'orange		X		1(1)	12	?	?	Moisissures et levures : 10 000 000/g. On a trouvé une substance noire et visqueuse dans le jus. Deux autres personnes de Toronto se sont plaintes du produit qui avait été contaminé par des spores de moisissures avant sa sortie de l'usine.
	AGENTS BACTÉRIENS ET VIRUS													
204	Agents bactériens et virus	31 mai	London, Ontario	Maison de santé	Maison de santé	Lait en poudre	X			17(?)	?	?	D. (sanglantes)	Le lait en poudre a peut-être été contaminé durant l'étape du mélange. Il a été conservé à des températures supérieures à 4 °C pendant des périodes pouvant atteindre 10 heures. On l'a utilisé pour préparer des déjeuners instantanés et comme succédané de lait.

PARASITAIRE

TOXOPLASMA

205	T. gondii	20 mai	Sillery, Québec	Boucherie	?	Agneau	X	X		1(?)	21 jours	?	N.C.F.H., douleurs musculaires	T. gondii a été isolé dans des échantillons de viande d'agneau et de selles.

ANIMALE

TOXINE PARALYSANTE DES COQUILLAGES

206	Toxine paralysante des coquillages	20 oct.	Sechelt, Colombie-Britannique	À l'extérieur	Domicile	Moules et palourdes			X	1(?)	?	?	?	Moules bleues : 11 000 µg/100g.
207	Toxine paralysante des coquillages	9 nov.	Sechelt, Colombie-Britannique	À l'extérieur	Domicile	Pétoncles			X	1(?)	?	?	?	Dans la même région que l'épisode n° 206.

INSECTES

208	Infestation	5 fév.	Scarborough, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Tablette de chocolat		X		1(1)	?	?	N.V.	Un ver vivant, de couleur verte, a été trouvé dans la tablette.
209	Infestation	7 fév.	Lac St-Jean, Québec	Magasin de détail	Magasin de détail	Assiette de fruits de mer		X		1(1)	?	?	?	Des larves ont été trouvées dans le produit.
210	Infestation	27 août	Etobicoke, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Tablette de chocolat recouverte de noisettes		X		1(1)	?	< 12	V.	On a trouvé des vers vivants dans la tablette.
211	Infestation	1 oct.	Grande Prairie, Alberta	Magasin de détail	Usine de fabrication	Tablette granola		X		1(1)	?	?	?	La tablette était infestée par des insectes (morts et vivants) et des larves.
212	Infestation	29 oct.	Halifax, Nouvelle-Écosse	Magasin de détail	?	Arachides		X		1(1)	12	?	C.D.H.	Deux petites larves ont été trouvées dans un sac contenant des arachides.
213	Infestation	12 déc.	Gatineau, Québec	Marché	?	Fruit		X		1(?)	?	?	N.	On a trouvé des larves blanches dans un fruit frais.
214	Matières étrangères	8 août	Gloucester, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Café instantané		X		2(2)	4-5	48	N.V.D.H.	Des larves d'insectes mortes ont été trouvées dans le pot.

VÉGÉTALE

CHAMPIGNONS

215	Amanita bisporigera	24 août	Ottawa, Ontario	À l'extérieur	Domicile	Champignons	X	X		1(1)	jusqu'à 24	> 7 jours	V.D.C.	Après avoir consommé 4 Amanita (chapeaux), la victime a dû être hospitalisée au service de soins intensifs. Elle a obtenu son congé quelques jours plus tard.

SUBSTANCES ALLERGÈNES

216	Allergène	10 mars	Regina, Saskatchewan	Café	Café	Origan		X		1(1)	¼	Plusieurs hres	C.H.	La victime a présenté une réaction d'intolérance à l'origan (utilisé pour assaisonner le poisson).

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	Données de lab. V	Données de lab. H	Données cliniques: Nombre de maladies (à risque)	Données cliniques: Incubation (h)	Données cliniques: Durée (h)	Données cliniques: Symptômes	Commentaires
CHIMIQUE														
	MÉTAUX													
217	Cuivre	22 juil.	Etobicoke, Ontario	Machine distributrice	Machine distributrice	Boisson gazeuse		X		6(6)	?	?	V.C.	On a trouvé des concentrations de cuivre de 0,35-15 ppm dans l'approvisionnement d'eau. Toutes les personnes qui ont bu des boissons gazeuses étaient de jeunes enfants; ces derniers ont peut-être réagi aux concentrations de cuivre.
218	Fer >100 ppm	5 fév.	Trois-Rivières, Québec	Magasin de détail	Usine de fabrication	Jus de tomate		X		1(?)	?	?	Brûlures d'estomac (graves)	
219	Fer 66 ppm	29 juin	Scarborough, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Boisson gazeuse en canette		X		1(1)	?	?	?	
220	Fer	13 juil.	Toronto, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Poires en conserve		X		2(2)	½	4-5	N.V.	Des concentrations élevées de fer ont été trouvées dans le contenu.
221	Fer 200 ppm	7 août	Mississauga, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Cola en bouteille		X		?	?	?	?	Une application incorrecte du revêtement protecteur a permis la contamination du contenu par le fer. La date de péremption était dépassée.
222	Étain 295 ppm	25 juil.	Delhi, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Jus d'ananas et de pamplemousse en boîte		X		2(2)	¾-1	3-4	V.C., étourdissements, bouffées de chaleur	Concentration de plomb : 0,485 ppm. Le produit a été rappelé par le fabricant.
223	Étain	15 nov.	Mississauga, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Jus d'ananas en boîte		X		1(1)	Immédiatement	?	V.D.	Concentration d'étain dans une boîte non ouverte provenant du même lot : 70 ppm.
224	Étain 240 ppm	15 déc.	Toronto, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Cocktail aux fruits en conserve		X		1(1)	9½	?	C.D.	
	COMPOSÉS RANCES													
225	Composé rance	3 fév.	Montréal, Québec	Magasin de détail	Magasin de détail	Préparation pour nourrisson				1(1)	?	?	?	La date de péremption était dépassée.
226	Composé rance	5 fév.	Scarborough, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Croustilles de maïs				1(1)	4	24	N.V.	Le produit avait un goût et une odeur rances.
227	Composé rance	20 mars	Montréal, Québec	Magasin de détail	Magasin de détail	Préparation pour nourrisson				1(1)	?	?	D.	La date de péremption du produit était dépassée depuis 9 mois.
228	Composé rance	1 avril	Toronto, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Préparation pour nourrisson				1(1)	?	48	V.D., constipation (grave)	La date de péremption était dépassée depuis longtemps.

229	Composé rance	12 avril	Prince George, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Pizza	X	1(?)	?	?	V.	Le fromage sur la pizza était rance. La pizza a pris le goût des vapeurs du diluant mélangé à la peinture qui a été appliquée sur le plancher du restaurant.
230	Composé rance	15 juin	Hamilton, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Préparation pour nourrisson		1(1)	?	?	?	La date de péremption était dépassée.
231	Composé rance	20 juil.	Montréal, Québec	Magasin de détail	?	Préparation pour nourrisson	X	1(1)	?	?	?	Selon l'hypothèse la plus vraisemblable, la séparation des matières grasses aurait été causée par une exposition du produit à des températures inadéquates ou par entreposage incorrect.
232	Composé rance	30 juil.	Thornhill, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Enrobage à base de noix de coco sur guimauve	X	1(1)	Immédiatement	?	Irritation, sensation de brûlure sur les lèvres et dans la gorge	Le produit était rance; les échantillons examinés avaient une odeur anormale.
233	Composé rance	11 août	Richmond, Colombie-Britannique	Magasin de détail	Magasin de détail	Coquilles pour tacos	X	4(4)	¼-1	?	V.D., étourdissements	Le produit avait un goût rance.
234	Composé rance	3 sept.	Surrey, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Préparation pour nourrisson	X	1(1)	½	?	V.	On a noté que le produit était caillé.
235	Composé rance	5 sept.	Edmonton, Alberta	Magasin de détail	Magasin de détail	Préparation pour nourrisson		1(1)	?	?	?	À cause d'un problème de rotation des stocks, la date de péremption était dépassée depuis 4 mois.
236	Composé rance	9 sept.	Montréal, Québec	Magasin de détail	Magasin de détail	Préparation pour nourrisson		1(1)	?	?	V.(graves)	La date de péremption du produit était dépassée depuis de nombreux mois.
237	Composé rance	23 déc.	Repentigny, Québec	Magasin de détail	Magasin de détail	Préparation pour nourrisson		1(1)	?	?	N.V.	La date de péremption était dépassée.
	SUBSTANCES ALLERGÈNES											
238	Allergène	18 janv.	Mont-Joli, Québec	Poissonnerie	?	Fruits de mer	X	1(?)	?	?	Engourdissement du visage et de la langue	On n'a consommé qu'une petite quantité des aliments. La victime avait des antécédents connus de réactions allergiques aux fruits de mer.
239	Allergène	15 août	Whitby, Ontario	Magasin de détail	?	Bonbon		1(?)	Immédiatement	> 24	C., sensation de brûlure dans la bouche, vue brouillée, oedème, lèvres engourdies, serrement de la gorge	Le produit était peut-être adultéré. Un traitement à l'aide d'antihistaminiques a permis d'éliminer les symptômes.
240	Allergène	10 sept.	Montréal, Québec	Domicile	?	Dessert aux pommes	X	2(?)	?	3-7 jours	Éruptions cutanées, oedème, démangeaisons	Les victimes avaient des antécédents connus de réactions allergiques aux pommes.
241	Allergène	10 oct.	Vegreville, Alberta	Magasin de détail	?	Bonbon		1(3)	2	?	Yeux bouffis, éruptions cutanées prurigineuses	On n'a pas déterminé quelle était la substance allergène.
242	Allergène	23 oct.	Thornhill, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Lait 2 %	X	1(1)	19½	?	C.D.F., gaz, faiblesse	Lait 2 % à teneur réduite en lactose. Le fabricant a utilisé une enzyme différente pour ce lot. Les résultats se sont révélés insatisfaisants.

Cat. d'épi-sodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipula-tion inadéquate	Véhicule	Données de lab.			Données cliniques				
			Localité	Établisse-ment			P	V	H	Nombre de maladies (à risque)	Incub-ation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
243	Sulfite	14 nov.	Rosemère, Québec	Restaurant	Restaurant	Crevettes		X		1(?)	½	12	C. picotements, sensation de brûlure dans la bouche	On a trouvé des traces de sulfite dans les crevettes.
	SOLVANTS													
244	Éthanol	23 mars	Brampton, Ontario	Magasin de détail	?	Nouilles dans sauce aux tomates, en conserve		X		2(2)	Immédia-tement	24	N.V., vue brouillée, sensation de brûlure dans la gorge	La présence de l'éthanol a été confirmée par spectrophotométrie de masse. La contamination a pu se produire à l'usine, au cours du transport ou au domicile de la victime.
245	Alcool éthylique	27 janv.	Hamilton, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Jus		X		2(2)	?	?	Sensation de brûlure dans la gorge	Le jus contenait de l'alcool éthylique à 100 %.
246	Éthylène-glycol	20 janv.	Dartmouth, Nouvelle-Écosse	Magasin de détail	Usine de fabrication	Boisson gazeuse en bouteille		X		1(1)	quelques hres	3 sem.	N.C., confusion, coma, décès	On a trouvé de l'antigel dans seulement une bouteille. On soupçonne un cas de sabotage. Le patient est mort après 3 semaines d'hospitalisation.
247	Kérosène	15 mars	Sault Ste Marie, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Lapins de Pâques en chocolat		X		3(3)	?	?	?	On a trouvé des traces de kérosène dans les lapins. Le fabricant a rappelé un lot, mais pas celui-ci.
248	Huile	18 fév.	Scarborough, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Boisson gazeuse en canette		X		1(1)	¼	?	V.D., irritation cutanée	On a trouvé de l'huile de chaîne d'entraînement à la surface du contenu. On soupçonne une défectuosité de l'équipement.
249	Solvant	12 mars	Peerless Lake, Alberta	Centre communautaire	Domicile	Méthanol et solution de nettoyage		X		8(12)	?	?	Perte de conscience, décès	5 personnes sont mortes après avoir bu du solvant.
250	Solvant	3 juil.	Brantford, Ontario	Magasin de détail	Domicile	Cola en bouteille				3(3)	?	?	C., sensation de brûlure dans la bouche et la gorge	On a trouvé de l'allume-feu dans la boisson. La contamination s'est produite au domicile.
251	Sulfites	18 avril	Winnipeg, Manitoba	Magasin de détail	Usine de fabrication	Crabe en conserve		X		1(1)	1/3	2/3	C.D.	Une réaction du produit avec la surface métallique du contenant a entraîné une production de sulfites et un noircissement autour du serti. Le revêtement qui empêche la formation de sulfites dans les boîtes a dû être amélioré.
	PESTICIDES													
252	Vinclozoline	30 avril	St-Léonard, Québec	Magasin de détail	Ferme	Fraises fraîches		X		7(?)	?	?	C.D.	Des échantillons provenant du même lot contenaient des concentrations de vinclozoline excédant les limites permises.
253	Pesticide indéterminé	5 oct.	Gatineau, Québec	Magasin de détail	Usine de fabrication	Boisson gazeuse en bouteille		X		1(?)	Immédia-tement	5 jours	N.V.	On a décelé la présence de pesticide dans le produit.

	GLUTAMATE MONOSODIQUE											
254	Glutamate monosodique	26 mars	Toronto, Ontario	Magasin de détail	?	Chocolat de Pâques	X	3(4)	?	?	N.H., étourdissements	Glutamate monosodique dans le chocolat : 2 040 ppm. On soupçonne une contamination du produit par le MSG.
255	Glutamate monosodique	25 mai	Montréal, Québec	Hôtel	Hôtel	Sandwiches	X	10(?)	1	2½	Frissons	Glutamate monosodique dans les sandwiches : 205-360 ppm.
256	Glutamate monosodique	28 mai	Hull, Québec	Magasin de détail	Domicile	Bâtonnets de poisson (aiglefin)	X	1(?)	?	?	N.V.F.H., rougeur, sensation de picotement	Glutamate monosodique dans le poisson : 415 ppm.
257	Glutamate monosodique	3 août	Lauzon, Québec	Magasin de détail	Domicile	Saucisses fraîches	X	2(?)	¼	?	Rougeur du visage, démangeaisons	Glutamate monosodique dans les saucisses : 3 940-7 430 ppm.
	MATIÈRES ÉTRANGÈRES											
258	Morceaux de pomme	18 mars	Oshawa, Ontario	Magasin de détail	?	Jus de pomme en bouteille	X	1(1)	?	?	V.	Le jus contenait des particules foncées reconnues comme étant des morceaux de pomme. La filtration permet normalement d'éliminer toutes ces particules.
259	Matière semblable à du bacon	15 juil.	Montréal, Québec	Magasin de détail	Usine de fabrication	Riz dans un emballage	X	?	?	?	?	Le fabricant croit qu'un employé a délibérément altéré le produit. Le plaignant ne consommait pas de bacon à la maison.
260	Carapace de crabe	2 janv.	Cap-de-la-Madeleine, Québec	Magasin de détail	Usine de fabrication	Crabe des neiges en conserve		1(1)	Immédiatement	?	Suffocation	La victime s'est étouffée avec un morceau de carapace de crabe provenant de la boîte. Elle a aussi souffert de diarrhée et d'étourdissements 15 minutes après avoir consommé de la chair de crabe grise provenant de la même boîte de conserve.
261	Crystaux	2 mars	London, Ontario	Magasin de détail	Boulangerie	Pain	X	2(2)	?	?	Étourdissements	Les crystaux ont été reconnus comme étant du sulfate de calcium.
262	Pulpe de fruit	15 déc.	Rossland, Colombie-Britannique	Magasin de détail	Usine de fabrication	Cola en bouteille	X	1(1)	3½	?	C.	Le cola pourrait avoir été contaminé avec de la pulpe de pamplemousse au cours du changement de production.
263	Verre	11 mars	Scarborough, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Céréales	X	1(1)	?	?	Coupures dans la bouche et dans la gorge	Des fragments de verre ont été retirés de la gorge de la victime à l'hôpital.
264	Verre	1 avril	Palmmerston, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Jus de tomate en boîte	X	1(1)	?	48	?	Du verre a été trouvé dans la boîte, et des fragments de verre ont été retirés à l'hôpital de la gorge du patient, qui a dû s'absenter de son travail pendant 2 jours. Le verre, provenant peut-être d'une ampoule, pourrait avoir adhéré à l'intérieur de la boîte, même après que celle-ci ait été lavée.
265	Verre	2 mai	Scarborough, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Céréales (flocons de maïs) en boîte	X	1(?)	Immédiatement	?	Suffocation	Deux morceaux de verre ont été trouvés dans les céréales. Un examen des installations de l'usine n'a pas permis d'en déterminer la provenance.

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab.			Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établissement			P	V	H	Nombre de maladies (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	
266	Verre	1 juin	Thunder Bay, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Hamburger		X		1(?)	?	?	Coupures dans la bouche	Des fragments de verre ont été trouvés dans le boeuf haché cru.
267	Verre	22 juin	Spryfield, Nouvelle-Écosse	Magasin de détail	Usine de fabrication	Beignets ou cola en bouteille		X		1(?)	?	?	?	Des fragments de verre se sont pris dans la gorge de la victime. Les deux aliments ont été consommés en même temps.
268	Verre	7 juil.	London, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Beurre d'arachide		X		1(?)	?	?	Coupures sur la langue et dans la bouche	Des morceaux de verre ont été trouvés dans le pot de beurre d'arachide.
269	Verre	7 juil.	Napanee, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Hot dog		X		1(1)	?	?	?	Du verre a été trouvé dans le hot dog.
270	Verre	27 juil.	Longueuil, Québec	Magasin de détail	Usine de fabrication	Pain				2(2)	?	?	Coupure sur la langue	Un morceau de verre de ¾ X ¼ po a été trouvé dans le pain. Il s'agissait d'un incident isolé.
271	Verre	5 août	St-Jean, Québec	Magasin de détail	Usine de fabrication	Aliment pour bébé		X		1(1)	?	?	Coupures dans les intestins	Des morceaux de verre ont été trouvés dans le pot contenant l'aliment; un enfant a dû être hospitalisé après avoir avalé du verre.
272	Verre	7 août	Dartmouth, Nouvelle-Écosse	Magasin de détail	Usine de fabrication	Aliment en pot (patates douces) pour bébé		X		1(?)	Immédiatement	?	Haut-le-coeur, réflexe tussigène	Du verre a été trouvé dans le contenu. Le bébé avait déjà ingéré quelques cuillerées du produit.
273	Verre	15 nov.	Fairview, Nouvelle-Écosse	Magasin de détail	Usine de fabrication	Confiture		X		1(?)	Immédiatement	?	Coupures dans la bouche et dans la gorge	La victime a croqué un morceau de verre qui semblait provenir du contenant. Il n'a pas été possible de déterminer où et quand le pot a été endommagé.
274	Colle	30 mars	Edmonton, Alberta	Magasin de détail	Usine de fabrication	Céréales de son en boîte		X		≥1(?)	?	?	?	Un objet semblable à du plastique, reconnu plus tard comme étant de la colle utilisée dans l'industrie de l'alimentation, a été trouvé dans l'emballage. La contamination du produit pourrait s'être produite à l'usine de transformation.
275	Feuille	30 avril	St Albert, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Yogourt aux pêches		X		1(1)	Immédiatement	?	V.	La feuille pourrait avoir été ajoutée au produit en même temps que les pêches.
276	Aiguille	4 juil.	Sydney, Nouvelle-Écosse	Magasin de détail	Usine de transformation de la viande	Steak		X		1(?)	?	?	Blessures à la bouche	Une aiguille hypodermique a été trouvée dans la viande.
277	Comprimé	1 mars	Corunna, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Céréales (enrobées de sucre) en boîte		X		1(?)	¾	?	Bouffées de chaleur, étourdissements	Un comprimé Gravol® a été trouvé dans la boîte de céréales. Il était enrobé de sucre, ce qui indique que le problème s'est produit durant la transformation.

278	Morceau de plastique	15 avril	Aylmer, Québec	Magasin de détail	Usine de fabrication	Céréales de riz en boîte	X	1(?)	Immédiatement	?	Suffocation	Une courroie d'assemblage s'est brisée accidentellement à l'usine et est tombée dans les céréales.
279	Morceau de plastique	2 déc.	St-Jean, Québec	Magasin de détail	Domicile	Crème de poirots	X	2(?)	Immédiatement	48	C.D.H., oedème (visage)	De petits morceaux de plastique ont été trouvés dans la crème de poirots.
280	Amidon	8 mars	Etobicoke, Ontario	Magasin de détail	?	Boisson gazeuse en bouteille	X	2(?)	Immédiatement	?	N.V.	
281	Bois	14 janv.	Winnipeg, Manitoba	Magasin de détail	Usine de fabrication	Friandise	X	1(1)	?	24	H.	La friandise contenait un corps étranger qui a été reconnu comme étant une racine d'arachide.
282	Bois	15 janv.	Windsor, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Boisson gazeuse en bouteille	X	1(?)	?	?	?	Une pince à linge en bois a été trouvée dans une bouteille fermée.
283	Matières étrangères indéterminées	8 janv.	Dartmouth, Nouvelle-Écosse	Magasin de détail	Usine de fabrication	Bière en bouteille	X	1(1)	?	?	V.	
284	Matières étrangères indéterminées	24 janv.	Charlesbourg, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Boisson gazeuse en bouteille	X	1(?)	?	?	?	Une substance formée d'amidon et de lipides et ressemblant à de la gélatine a été trouvée dans la bouteille. Il s'agissait d'un incident isolé.
285	Matières étrangères indéterminées	1 fév.	Scarborough, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Bière en bouteille	X	1(1)	?	48	?	Des grumeaux de matières floconneuses ont été trouvés dans 2 des 8 bouteilles examinées.
286	Matières étrangères indéterminées	24 fév.	Hull, Québec	Magasin de détail	Domicile	Sirop d'érable	X	1(?)	12	?	Brûlures et lésions	Des grumeaux de nature indéterminée ont été trouvés à la surface du sirop.
287	Matières étrangères indéterminées	11 avril	Hamilton, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Boisson gazeuse en bouteille	X	1(?)	?	?	?	Un corps étranger (ressemblant à un ver) de 3-4 po de longueur a été trouvé dans la bouteille.
288	Matières étrangères indéterminées	17 avril	Boucherville, Québec	Magasin de détail	Usine de fabrication	Chocolat chaud	X	2(2)	25 min.	?	N.V.C.D.H.	Des particules blanches de nature indéterminée ont été trouvées dans le chocolat chaud.
289	Matières étrangères indéterminées	8 août	Toronto, Ontario	Magasin de détail	?	Rhum et cola	X	1(1)	¼-½	?	H., douleurs gastriques	Des matières étrangères ont été trouvées à la surface du rhum.
290	Matières étrangères indéterminées	9 août	Hamilton, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Boeuf salé	X	2(2)	?	?	Brûlures d'estomac	
291	Matières étrangères indéterminées	16 sept.	Hamilton, Ontario	Magasin de détail	?	Boeuf salé en conserve	X	2(2)	?	?	Brûlures d'estomac	On a trouvé une substance foncée adhérant au produit au fond de la boîte de conserve.
292	Matières étrangères indéterminées	16 sept.	Kitchener, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Céréales	X	1(1)	?	?	V.D.	Les céréales contenaient des impuretés vertes. La victime, souffrant de symptômes extrêmes, a dû être hospitalisée.
293	Matières étrangères indéterminées	23 sept.	Gracefield, Québec	Magasin de détail	?	Jus de légumes	X	1(1)	2	?	Douleurs musculaires, difficultés respiratoires	On a trouvé une substance huileuse à la surface du jus.

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	Données de lab. V	Données de lab. H	Données cliniques: Nombre de maladies (à risque)	Données cliniques: Incubation (h)	Données cliniques: Durée (h)	Données cliniques: Symptômes	Commentaires
294	Matières étrangères indéterminées	14 nov.	Victoria, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Soda au gingembre en bouteille		X		1(1)	?	?	?	Le goulot de la bouteille était fêlé. Des sédiments s'étaient déposés au fond de la bouteille.
295	Matières étrangères indéterminées	10 déc.	Sydney, Nouvelle-Écosse	Magasin de détail	?	Cola en bouteille		X		1(1)	?	?	Douleurs gastriques	Le produit goûtait la "solution de nettoyage"; des matières étrangères ont été trouvées dans la bouteille.
296	Matières étrangères indéterminées	13 déc.	St John's, Terre-Neuve	Magasin de détail	Usine de fabrication	Bacon		X		4(5)	?	?	V	
	AUTRES PRODUITS CHIMIQUES													
297	Chlorure de calcium	6 avril	St-Basile-le-Grand, Québec	Magasin de détail	Usine de fabrication	Croustilles		X		1(1)	Immédiatement	3½	V.	Une défectuosité de l'équipement a entraîné l'adjonction d'une quantité excessive de sel dans le produit.
298	Chlorure de calcium	30 juin	Innisville, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Sucette glacée (popsicle)		X		1(1)	Immédiatement	?	V., engourdissement de la bouche	On a décelé de minuscules perforations sur les moules servant à la fabrication des sucettes; c'est par celles-ci que le chlorure de calcium a atteint le produit.
299	Chlorure de calcium	1 août	Port Perry, Ontario	Restaurant-minute	Usine de fabrication	Sucette glacée (popsicle)				1(1)	1-2	5	V.	Même problème que celui à l'origine de l'épisode n° 298.
300	Chlorure de calcium	8 août	Hamilton, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Sucette glacée (popsicle)		X		1(1)	1-1½	?	?	Problème avec la saumure. Le fabricant a pris des mesures correctrices à la suite de l'épisode n° 298.
301	Chlorure de calcium	20 août	Hamilton, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Sucette glacée (popsicle)				1(?)	Immédiatement	?	Sensation de brûlure dans la bouche	Le produit avait un goût amer. Il s'agissait du même problème que lors de l'épisode n° 298.
302	Solution caustique	26 sept.	Stoney Creek, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Cola en bouteille		X		2(2)	1	?	C.	Le problème était dû à une défectuosité de la machine servant à laver les bouteilles à l'usine de fabrication.
303	Chlore	11 avril	Thunder Bay, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Boisson gazeuse en canette		X		2(2)	?	?	V.	La boisson gazeuse a été préparée avec de l'eau chargée de chlore.
304	Chlore	15 juil.	Halifax, Nouvelle-Écosse	Magasin de détail	Usine de fabrication	Boisson gazeuse		X		1(1)	?	?	?	Même problème que celui à l'origine de l'épisode n° 303.
305	Détergent	20 août	Winnipeg, Manitoba	Magasin de détail	Domicile	Gâteau				2(2)	?	?	Sensation de brûlure dans la bouche et l'estomac	La victime a utilisé du détergent au lieu de l'huile durant la préparation du gâteau.
306	Détergent	12 sept.	Ajax, Ontario	Magasin de détail	Domicile	Poulet au cari		X		1(1)	?	?	Mains et veines enflées, toux, difficultés respiratoires	On a mélangé du borax avec les épices.

307	Aromatisant	8 mars	Hamilton, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Bonbon	X	1(1)	¼	?	Étourdissements, rougeur	La victime a présenté une réaction indésirable à la concentration d'aromatisant utilisée.
308	Colorant orange	1 mars	Fruitvale, Colombie-Britannique	Magasin de détail	Usine de fabrication	Bonbon	X	1(1)	?	?	Sensation de brûlure sur les lèvres et dans la bouche	La victime a montré une réaction d'intolérance à l'égard du colorant. Le fabricant a réduit la concentration de colorant à la suite de cet incident.
309	Aromatisants d'oxydation	15 août	Surrey, Colombie-Britannique	Magasin de détail	Usine de fabrication	Panaché de vin en canette	X	1(?)	4	?	V.	Certaines canettes n'ont pas été remplies complètement et une oxydation s'est produite. Le contenu avait une odeur et un goût de citron anormalement prononcés.
310	Paracymène	Août	Hamilton, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Boisson gazeuse en canette	X	12(?)	Quelques minutes	4-5 jours	V.C.D. (sanglantes)	Le produit sentait et goûtait le kérosène. Selon des employés de l'usine, les fermetures des canettes pourraient avoir été soumises à un traitement inadéquat, ce qui aurait favorisé l'oxydation du produit, la production de paracymène et l'apparition d'un goût et d'une odeur de kérosène. Le fabricant a pris les mesures correctrices qui s'imposaient.
311	Composé phtalique	8 fév.	Dartmouth, Nouvelle-Écosse	Magasin de détail	?	Cola en bouteille	X	1(1)	½	2-3	N.	Une concentration élevée de dioctylphtalate, substance utilisée dans les pompes à vide, a été trouvée dans le produit.
312	Produit chimique indéterminé	6 mars	North York, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Boeuf haché	X	1(1)	?	?	?	Des traces d'un produit chimique indéterminé ont été trouvées dans le boeuf haché.
313	Produit chimique indéterminé	23 juil.	Vancouver, Colombie-Britannique	Magasin de détail	Durant le transport de déplacement	Lait 2 %	X	1(?)	?	?	V.	Le lait a été contaminé durant son transport dans un véhicule mal nettoyé.
314	Produit chimique indéterminé	23 juil.	Peterborough, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Cola en bouteille	X	?	?	?	Troubles gastriques, étourdissements	Le problème pourrait avoir été causé par une application inadéquate du revêtement protecteur ou par la présence d'huile sur les couvercles en aluminium. Cinq lots successifs ont présenté ce problème. Afin de corriger les problèmes de revêtement, le fabricant a de nouveau fait affaire avec l'usine qui lui fournissait autrefois les couvercles.
315	Produit chimique indéterminé	2 août	Barrie, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Cola en bouteille	X	?	?	?	N.H.	Le produit avait une odeur anormale et un goût étrange. Même problème que lors de l'épisode n° 314.

INCONNUE

PROBABLEMENT AGENTS BACTÉRIENS

316	Probablement *Bacillus cereus*	29 janv.	Richmond, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Assiettes garnies de poissons et de fruits de mer (morue, crevettes, pétoncles et huîtres)	X	4(4)	2-6	?	N.V.D.F.	Poissons et de fruits de mer : 1 000 *B. cereus*/g; Huîtres frites : 4 000 *B. cereus*/g.

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	Données de lab. V	Données de lab. H	Données cliniques: Nombre de maladies (à risque)	Données cliniques: Incubation (h)	Données cliniques: Durée (h)	Données cliniques: Symptômes	Commentaires
317	Probablement Bacillus cereus	20 avril	Prince George, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Mets chinois (riz frit, riz cuit à la vapeur)		X		3(3)	3½-12	?	N.V.D.	Croissance modérée de Bacillus cereus dans les deux aliments.
318	Probablement Bacillus cereus	24 avril	Gatineau, Québec	École	Laiterie	Lait		X		3(?)	¼	?	V.(abondants)	N.C.A.: 14 000 000/g. La date de péremption du lait livré à l'école par le fournisseur était dépassée; certains enfants ont consommé leur portion de lait même si le produit avait un goût "étrange".
319	Probablement Bacillus cereus	15 mai	Vancouver, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Mets indiens (riz pilaf et chutney)				5(?)	?	?	D.	Croissance moyenne de B. cereus dans le riz et dans le chutney.
320	Probablement Bacillus cereus 1 200/g	10 sept.	Delta, Colombie-Britannique	Cafétéria	Cafétéria	Hamburgers		X		3(3)	1/3-1	6-8	N.V.D.	
321	Probablement Campylobacter jejuni	10 oct.	Ottawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	Boulettes de viande et sauce		X		3(3)	60-72	?	?	Campylobacter jejuni a été isolé dans un échantillon de selles.
322	Probablement Campylobacter	1 août	Brampton, Ontario	Restaurant	Restaurant	?	X			1(4)	7	96	C.D.F., frissons, douleurs musculaires	Le manipulateur était malade et présentait les mêmes symptômes que les victimes au moment de l'incident. Aucun agent pathogène n'a été trouvé dans les selles. Les aliments auraient été manipulés incorrectement.
323	Probablement Clostridium perfringens	1 janv.	Peterborough, Ontario	Restaurant	Restaurant	Rôti de boeuf ou salades		X		4(?)	12-14	?	N.C.D.H., gaz (grave)	Les salades ont été conservées dans un réfrigérateur à 40°F, mais il se pourrait que le rôti ait été laissé à la température de la pièce.
324	Probablement Clostridium perfringens	23 fév.	Vancouver, Colombie-Britannique	Domicile	Domicile	Chili	X			10(11)	20	24	V.D.	Forte croissance de Clostridium perfringens observée à partir d'échantillons de selles de 8 patients.
325	Probablement Clostridium perfringens	10 mars	Burnaby, Colombie-Britannique	Restaurant mets-à-emporter	?	Mets chinois (riz frit, chop suey, grosses crevettes, poulet, sauce aigre-douce ou porc rôti)	X			2(2)	3-6 ou 24½	?	N.V.C.D.P.	Échantillons de selles : 1 000 000-10 000 000 C. perfringens/g.
326	Probablement Clostridium perfringens > 200 000/g	23 juin	Ottawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	Pois verts ou bacon	X		X	2(2)	8	?	N.H.	C. perfringens a été trouvé dans un échantillon de selles d'une victime et C. jejuni, dans un échantillons de selles du manipulateur.
327	Probablement Clostridium perfringens	16 juil.	Burnaby, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Trempette pour boeuf	X			2(?)	6-7	8	V.C.D.F.	On a trouvé >1 000 000 C. perfringens/g dans un échantillon de selles.

328	Probablement Clostridium perfringens	3 déc.	Owen Sound, Ontario	Traiteur	Réception dans une salle	Rôti de boeuf		X	34(56)	8-24	11-14	V.C.D., gaz (grave)	Aucun échantillon de rôti n'a peut être analysé. D'après les symptômes, on soupçonne une intoxication à C. perfringens; cette hypothèse paraît d'autant plus vraisemblable que le rôti a été conservé à des températures inadéquates.
329	Probablement Escherichia coli	1 mai	Elora, Ontario	Restaurant	Restaurant	Viande		X	3(?)	2½	?	?	E. coli : 4 600 000/g.
330	Probablement Escherichia coli	14 juin	Cambridge, Ontario	Réunion sociale	Traiteur	Rôti de boeuf		X	1(?)	5	54	V.C.D.H.	E. coli : > 2 400 000/g.
331	Probablement Escherichia coli	15 juin	Oakville, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Pizza avec bacon et champignons		X	3(?)	?	?	?	Bacon : 100 000 E. coli/g; Champignons : 2 000 000 E. coli/g.
332	Probablement Escherichia coli	14 juil.	Kingston, Ontario	Restaurant-minute	Restaurant-minute	Chili	X	X	1(1)	6½	?	V.C.D. (sanglantes), F.	E. coli : 460 000/g.
333	Probablement Escherichia coli	10 déc.	Whitby, Ontario	Restaurant	Restaurant	Sandwich au poulet		X	≥1(?)	?	?	?	N.C.A.: ≥2 000 000/g; E. coli : ≥240 000 000/g.
334	Probablement Escherichia coli >240 000/g	Décembre	London, Ontario	Restaurant	Restaurant	Manicotti	X		2(2)	?	3-4	N.V.C.	Les manicotti avaient été conservés à la température de la pièce pendant plusieurs heures.
335	Probablement Klebsiella spp.	16 juil.	Musgrave Harbour, Terre-Neuve	Magasin de détail	Usine de fabrication	Lait en boîte		X	1(2)	½	?	V.	Une substance verte recouvrait l'intérieur du couvercle. Klebsiella spp. ont été isolés dans la boîte.
336	Probablement Pseudomonas fluorescens	19 janv.	Smithers, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Crème glacée, préparation pour crème glacée, lait frappé, préparation pour lait glacé		X	2(4)	2½-4	?	N.V.D.F.	Forte croissance de Pseudomonas fluorescens observée dans les échantillons de crème glacée provenant d'une machine distributrice, de préparation pour crème glacée et de lait frappé.
337	Probablement Staphylo-coccus aureus	14 janv.	Vancouver, Colombie-Britannique	Domicile	Domicile	Maquereau		X	3(3)	1½-2½	>48	V.C.D.	On a trouvé 1 600 S. aureus/g dans un échantillon de maquereau cuit.
338	Probablement Staphylo-coccus aureus >10 000/g	29 janv.	Brossard, Québec	Boucherie	Boucherie	Steak		X	2(?)	2	?	C.	
339	Probablement Staphylo-coccus aureus >1 000/g	5 fév.	Hull, Québec	Restaurant	Restaurant	Hamburgers		X	2(?)	2	?	V.C.D.	
340	Probablement Staphylo-coccus aureus >10 000/g	14 fév.	Ottawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	Riz		X	2(5)	4½	?	C.D.	
341	Probablement Staphylo-coccus aureus	3 mars	Calgary, Alberta	Domicile	Domicile	Saucisson de Bologne		X	2(?)	?	?	?	De faibles concentrations de S. aureus ont été trouvées dans des échantillons de selles.

Cat. d'épi-sodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab.			Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établissement			P	V	H	Nombre de maladies (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	
342	Probablement Staphylococcus aureus >1 500/g	9 mars	Terrace, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Bacon		X		2(3)	6-8	3-9	N.V.P.	
343	Probablement Staphylococcus aureus	17 mars	Sudbury, Ontario	Magasin de détail	?	Porc, sauce ou chocolat		X		8(8)	24	43	V.C.D.H.	S. aureus a été isolé dans des échantillons d'aliments.
344	Probablement Streptococcus groupe D	3 janv.	Rouyn, Québec	Cuisine roulante	Domicile	Crevettes		X		6(?)	8½	48	V.D.F.	Streptocoques fécaux : >100 000/g.
345	Probablement Streptococcus groupe D 100 000/g	5 janv.	Cornwall, Ontario	Boulangerie	Boulangerie	Pâtisserie		X		1(?)	?	?	V.C.D.	
346	Probablement Streptococcus Groupe D	15 janv.	Stirling, Ontario	Maison de santé	Maison de santé	Boeuf salé		X		3(?)	?	?	N.D.	N.C.A.: 290 000/g; Streptocoques fécaux : 1 200 000/g.
347	Probablement Streptococcus Groupe D 180 000/g	17 janv.	Oshawa, Ontario	Magasin de détail	?	Saucisses d'été		X		2(?)	4¼	?	N.D.	
348	Probablement Streptococcus Groupe D	22 janv.	Valleyfield, Québec	Restaurant	Restaurant	Poulet et crevettes		X		9(?)	4-12	24	N.C.D.	Streptocoques fécaux : >10 000/g.
349	Probablement Streptococcus Groupe D	24 janv.	Dolbeau, Québec	Magasin de détail	Magasin de détail	Poulet		X		4(?)	4	?	V.D.	Streptocoques fécaux : 10 000/g.
350	Probablement Streptococcus Groupe D 1 200 000/g	3 fév.	Toronto, Ontario	Restaurant	Restaurant	Saumon fumé		X		1(?)	¼	3¼	N.V.C.D.	
351	Probablement Streptococcus Groupe D	11 fév.	Ottawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	Mets chinois (boulettes de poulet, ailes de poulet et rouleaux impériaux)		X		2(?)	?	?	?	Streptocoques fécaux : 290 000/g.
352	Probablement Streptococcus Groupe D 290 000/g	12 mars	Ottawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	Mets chinois (rouleaux impériaux)		X		4(?)	?	?	?	
353	Probablement Streptococcus Groupe D 310 000/g	12 avril	Barrie, Ontario	Domicile	Domicile	Boeuf haché		X		2(2)	3-5	?	?	N.C.A.: >2 000 000/g; coliformes : >2 400 000/g.
354	Probablement Streptococcus Groupe D	18 avril	Laval, Québec	Restaurant	Restaurant	Crêpes aux fruits de mer		X		6(?)	8	?	N.V.C.D., rougeur du visage	Streptocoques fécaux : >10 000/g.

355	Probablement Streptococcus Groupe D 650 000/g	22 mai	Toronto, Ontario	Restaurant	Restaurant	Sandwiches au rôti de boeuf (sous-marins)		X	12(?)	7	?	?	
356	Probablement Streptococcus Groupe D 130 000/g	25 juin	Toronto, Ontario	Restaurant	Restaurant	Lasagne		X	3(6)	2	?	V.C.D.	
357	Probablement Streptococcus Groupe D	27 juil.	Stratford, Ontario	Restaurant	Restaurant	Crème fouettée		X	5(5)	8	?	N.V.C.D.H., ballonnement, frissons, étourdissements, transpiration	Crème fouettée : N.C.A.: 100 000->2 000 000/g; Streptocoques fécaux : 390 000/g.
358	Probablement Streptococcus Groupe D	13 août	Hull, Québec	Restaurant	Restaurant	Mets chinois (riz frit au poulet)		X	2(?)	5	?	?	Streptocoques fécaux : 180 000/g.
359	Probablement Streptococcus Groupe D	14 août	Ottawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	Sauce à l'ail pour salade		X	1(?)	?	?	?	Streptocoques fécaux : 480 000/g.
360	Probablement Streptococcus Groupe D 400 000/g	24 août	Toronto, Ontario	Domicile	Domicile	Jambon		X	2(?)	?	?	?	
361	Probablement Streptococcus Groupe D 100 000/g	2 sept.	Laval, Québec	Domicile	Domicile	Poulet		X	2(?)	8	?	N.C.	
362	Probablement Streptococcus Groupe D	2 sept.	Rouyn, Québec	Magasin de détail	Magasin de détail	Poulet		X	2(2)	8	?	N.C.	Streptocoques fécaux : 100 000/g.
363	Probablement Streptococcus Groupe D	8 nov.	Woodstock, Ontario	Restaurant	Restaurant	Viande et assortiment de légumes		X	11(?)	23-24	?	?	Streptocoques fécaux : 160 000/g.
364	Probablement Streptococcus Groupe D	24 nov.	Témiscamingue, Québec	Restaurant	Restaurant	Mets chinois (riz frit au poulet)		X	3(?)	3-12	12-24	N.V.C.D.	Streptocoques fécaux : >10 000/g.
365	Probablement Streptococcus Groupe D	25 nov.	St-Charles, Québec	Restaurant	Restaurant	Steak	X	X	28(?)	7-48	36	N.V.C.D.	Streptocoques fécaux : >10 000/g.
366	Probablement Streptococcus Groupe D	8 déc.	Chomedey, Québec	Hôtel	Hôtel	Salade de chou, de pommes de terre ou de macaroni		X	45(?)	3-6	5-24	N.C.D.	Streptocoques fécaux : >100 000/g.
367	Probablement Streptococcus Groupe D	8 déc.	St-Paul d'Abbotsford, Québec	Restaurant	Domicile	Pizza		X	6(?)	10	?	N.V.	Streptocoques fécaux : >100 000/g.
368	Probablement Yersinia enterocolitica	Juillet	West Creston, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Lait en poudre	X		3(?)	?	?	D.	Un enfant est devenu malade après avoir consommé du lait en poudre deux jours de suite. Le problème s'est manifesté de nouveau lorsqu'il a récidivé. Il pourrait y avoir eu un lien entre 2 des 5 cas d'intoxication à Yersinia et la consommation de cette marque de lait en poudre.

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	V	H	Données cliniques: Nombre de maladies (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
369	Probablement C. perfringens et B. cereus	1 fév.	Richmond, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Mets chinois	X			2(2)	17	29	N.V.C.D.F. Croissance moyenne de B. cereus et forte croissance de Clostridium perfringens à partir d'un échantillon de selles d'un patient.	
370	Probablement C. perfringens et S. aureus	2 fév.	Vancouver, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Mets chinois (riz frit au poulet, chow mein, chop suey, grosses crevettes)	X	X		2(2)	7½	?	V.C.D., étourdissements	Chop suey : 1 000 S. aureus/g. Forte croissance de Clostridium perfringens à partir d'échantillons de selles des deux patients.
	PROBABLEMENT AGENTS BACTÉRIENS (NON IDENTIFIÉS)													
371	Probablement bactérienne	1 janv.	Ajax, Ontario	Hôtel	Hôtel	Macaroni		X		3(?)	?	?	N.V.D.	N.C.A.: >2 000 000/g.
372	Probablement bactérienne	1 janv.	London, Ontario	Réunion sociale	Traiteur	Pois en conserve		X		60(?)	8½	?	?	N.C.A.: >2 000 000/g.
373	Probablement bactérienne	1 janv.	Peterborough, Ontario	Restaurant	Restaurant	Rôti de boeuf				4(4)	11-14	?	N.C.D.H., gaz (grave)	Le rôti de boeuf a été laissé à la température de la pièce.
374	Probablement bactérienne	1 janv.	Stratford, Ontario	Restaurant	Restaurant	Pain à l'ail		X		1(?)	?	?	3?	N.C.A.: 1 000 000/g.
375	Probablement bactérienne	1 janv.	Toronto, Ontario	?	?	Boeuf, jambon, dinde et salade de pommes de terre		X		20(28)	?	?	?	N.A.C.: 340 000-1 200 000/g.
376	Probablement bactérienne	1 janv.	Toronto, Ontario	Restaurant	Restaurant	Poisson pané		X		2(?)	?	?	?	N.A.C.: >2 000 000/g.
377	Probablement bactérienne	1 janv.	Windsor, Ontario	Club	Traiteur	Poulet, boeuf ou porc		X		60(?)	8½	?	?	N.A.C.: >2 000 000/g.
378	Probablement bactérienne	2 janv.	London, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Sous-marin		X		2(?)	2	?	?	N.C.A.: 120 000/g.
379	Probablement bactérienne	3 janv.	Collingwood, Ontario	Restaurant	Restaurant	Fromage et légumes verts		X		2(2)	7	?	N.V.D.	N.C.A.: >2 000 000/g.
380	Probablement bactérienne	4 janv.	Ottawa, Ontario	Maison de santé	Maison de santé	Poisson		X		23(100)	12-18	?	V.C.D.	N.C.A.: >250 000/g.
381	Probablement bactérienne	5 janv.	Winnipeg, Manitoba	Restaurant	Restaurant	Mets chinois				3(3)	1	>24	N.V.C.D.F.	Les aliments ont été laissés trop longtemps à des températures inadéquates.
382	Probablement bactérienne	6 janv.	Montréal, Québec	Restaurant	Restaurant	Moules		X		1(1)	½	8	N.V.C.D., faiblesse	Coliformes : >16 000/g; S. aureus : 200/g.
383	Probablement bactérienne	7 janv.	Bowmanville, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Salade de chou		X		4(?)	2½	1½	V.C.D.F.	N.C.A.: 920 000/g.

384	Probablement bactérienne	7 janv.	Chomedey, Québec	Boulangerie	Domicile	Pâtisserie		2(?)	5	?	C.D.H.	On a conservé la pâtisserie, qui contenait de la crème, à la température de la pièce pendant plusieurs heures avant de la consommer.
385	Probablement bactérienne	8 janv.	Kentville, Nouvelle-Écosse	Magasin de détail	?	Fromage suisse		1(1)	?	24	N.C.H.	Le fromage a été retiré du marché par le fabricant; le lot a été reconnu comme étant de mauvaise qualité.
386	Probablement bactérienne	9 janv.	Brandon, Manitoba	Magasin de détail	Magasin de détail	Saucisson à l'ail		3(3)	4-18	24	N.V.	La contamination microbienne pourrait avoir été causée par une réfigération inadéquate du produit au magasin.
387	Probablement bactérienne	9 janv.	Winnipeg, Manitoba	Service de traiteur	Traiteur	Mets chinois		2(2)	½	24	N.V.D.	La préparation des aliments était inadéquate.
388	Probablement bactérienne	9 janv.	Willowdale, Ontario	Magasin de détail	?	Lait 2 %		3(3)	1-2½	?	V.D., haut-le-coeur	Le produit avait la consistance du fromage et était caillé.
389	Probablement bactérienne	9 janv.	Rouyn, Québec	Marché	?	Poulet	X	4(?)	5-6	24	N.V.C.D.	N.C.A.: > 2 000 000/g.
390	Probablement bactérienne	11 janv.	Sorel, Québec	Magasin de détail	Durant le transport	Agneau		2(?)	?	?	N.	L'agneau, importé de la Nouvelle-Zélande, pourrait avoir été mal réfrigéré durant le transport.
391	Probablement bactérienne	12 janv.	Kingston, Ontario	?	?	Pain de saumon	X	3(?)	3-4	?	?	N.C.A.: > 2 000 000/g.
392	Probablement bactérienne	12 janv.	Rexdale, Ontario	Magasin de détail	?	Galettes de boeuf haché	X	2(2)	?	?	V.C.D.	N.C.A.: 680 000/g.
393	Probablement bactérienne	12 janv.	Willowdale, Ontario	Maison de santé	Maison de santé	Salade aux oeufs, poulet, cottage, salade de pommes de terre, macaroni	X	10(?)	?	?	V.D.	N.C.A.: 180 000-500 000/g.
394	Probablement bactérienne	12 janv.	Fleurimont, Québec	Boucherie	Boucherie	Boeuf	X	7(?)	6-24	?	V.C.	N.C.A.: > 2 000 000/g.
395	Probablement bactérienne	13 janv.	Kitchener, Ontario	Restaurant	Restaurant	Salade de pommes de terre	X	1(?)	?	?	?	N.C.A.: > 2 000 000/g.
396	Probablement bactérienne	13 janv.	Toronto, Ontario	?	?	Salade César	X	1(?)	11½	?	N.V.D.	N.C.A.: 380 000/g.
397	Probablement bactérienne	14 janv.	Thunder Bay, Ontario	Magasin de détail	?	Mozzarella	X	1(?)	1½	?	?	N.C.A.: > 2 000 000/g.
398	Probablement bactérienne	15 janv.	Fort Erie, Ontario	Restaurant	Restaurant	Ail dans l'huile	X	2(?)	?	?	C.D.	N.C.A.: 1 500 000/g.
399	Probablement bactérienne	15 janv.	Hamilton, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Boeuf salé en conserve	X	1(?)	?	?	?	N.C.A.: > 2 000 000/g.
400	Probablement bactérienne	15 janv.	Lindsay, Ontario	Restaurant	Restaurant	Rôti de boeuf	X	36(?)	?	?	V.D.	N.C.A.: > 2 000 000/g.
401	Probablement bactérienne	15 janv.	Lindsay, Ontario	Restaurant	Restaurant	Poulet à la king, filets de turbot ou simili-poulet	X	20(?)	?	?	N.V.C.D.	N.C.A.: 220 000- > 2 000 000/g.
402	Probablement bactérienne	15 janv.	Niagara Falls, Ontario	?	Durant le transport	Viande en conserve	X	1(?)	?	?	?	N.C.A.: > 2 000 000/g; L'aliment pourrait avoir été mal réfrigéré durant le transport.
403	Probablement bactérienne	15 janv.	Rexdale, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Sauce aux tomates en conserve		2(2)	?	?	V.	Une fuite a été décelée dans la boîte; le produit a été rappelé.

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	V	H	Données cliniques: Nombre de maladies (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
404	Probablement bactérienne	15 janv.	Simcoe, Ontario	Restaurant	Restaurant	Poulet		X		1(?)	4½	?	?	N.C.A.: 720 000/g.
405	Probablement bactérienne	15 janv.	Stirling, Ontario	Maison de santé	Maison de santé	Salade		X		2(?)	?	?	?	N.C.A.: >2 000 000/g.
406	Probablement bactérienne	16 janv.	Etobicoke, Ontario	Hôpital	Hôpital	Oeufs		X		40(?)	?	?	?	N.C.A.: 130 000/g.
407	Probablement bactérienne	16 janv.	Willowdale, Ontario	Maison de santé	Maison de santé	Tartelettes au beurre		X		3(?)	16	?	?	N.C.A.: >2 000 000/g.
408	Probablement bactérienne	20 janv.	Guelph, Ontario	Restaurant	Restaurant	Sauce		X		1(?)	4	?	?	N.C.A.: 660 000/g.
409	Probablement bactérienne	20 janv.	London, Ontario	Domicile	Domicile	Viande d'orignal		X		1(2)	5	49	N.C.F.	N.C.A.: >2 000 000/g. On pourrait avoir placé la viande d'orignal obtenue lors d'une expédition de chasse sur un comptoir souillé avant de la servir saignante.
410	Probablement bactérienne	20 janv.	Milton, Ontario	Restaurant	Restaurant	Crabe et veau		X		5(?)	4½	6	N.D.	Crabe : 150 000 streptocoques fécaux/g; veau : >240 000 coliformes/g.
411	Probablement bactérienne	20 janv.	Gatineau, Québec	Restaurant	Restaurant	Hamburger		X		2(?)	3	?	N.V.C.	N.C.A.: >2 000 000/g.
412	Probablement bactérienne	22 janv.	Rosemère, Québec	Magasin de détail	Domicile	Préparation pour nourrisson				1(1)	?	?	V.(graves)	La préparation a été achetée dans une pharmacie; une portion a été conservée au réfrigérateur pendant une longue période.
413	Probablement bactérienne	24 janv.	Vancouver, Colombie-Britannique	Établissement	Établissement	Boeuf haché				14(45)	?	120	N.V.D.	Le boeuf haché a été consommé cru.
414	Probablement bactérienne	24 janv.	Ottawa, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Sandwich au poulet (dans un bagel)		X		1(?)	1	?	?	N.C.A.: >2 000 000/g; coliformes : >2 400 000/g.
415	Probablement bactérienne	29 janv.	Peterborough, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Lait frappé		X		1(1)	6	?	N.C.F.	N.C.A.: 200 000/g.
416	Probablement bactérienne	29 janv.	St-Eustache, Québec	Domicile	Domicile	Buffet		X		19(?)	20	5	N.V.D.	N.C.A.: 200 000->2 000 000/g.
417	Probablement bactérienne	30 janv.	Toronto, Ontario	Restaurant	Restaurant	Mets chinois (riz frit)		X		3(3)	2	<48	V.C.D.	N.C.A.: 120 000/g.
418	Probablement bactérienne	2 fév.	Brockville, Ontario	Club	Club	Salade César		X		14(?)	17½	?	?	N.C.A.: 160 000/g.
419	Probablement bactérienne	2 fév.	Clinton, Ontario	Club	Club	Steak et tarte aux champignons ou sauce à salade		X		14(?)	24	?	?	Sauce : N.C.A.: 160 000/g; Tarte : N.C.A.: 10 000/g.
420	Probablement bactérienne	2 fév.	Mississauga, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Pâtisserie		X		1(1)	2	<12	V.	N.C.A.: 730 000/g.

421	Probablement bactérienne	2 fév.	Ottawa, Ontario	Hôtel	Hôtel	Boulettes de viande avec sauce	X	232 (1 136)	?	?	N.V.C.D.	N.C.A.: > 2 000 000/g.
422	Probablement bactérienne	2 fév.	Rexdale, Ontario	Magasin de détail	?	Boulettes de boeuf haché	X	2(2)	1/3	≥ 24	N.V.D.	N.C.A.: 680 000/g. Le produit avait une mauvaise odeur.
423	Probablement bactérienne	2 fév.	Toronto, Ontario	Restaurant	Restaurant	Poulet, crevettes	X	4(?)	4	?	?	N.C.A.: 310 000/g. On a également observé une faible croissance de moisissures.
424	Probablement bactérienne	3 fév.	Niagara Falls, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Poisson	X	1(1)	?	?	Éruption cutanée	N.C.A.: 480 000/g; une faible concentration de levures a également été isolée.
425	Probablement bactérienne	5 fév.	Richmond Hill, Ontario	Restaurant	Restaurant	Mets chinois (Satchouan)	X	5(?)	4-5	?	N.V.	N.C.A.: 1 200 000/g.
426	Probablement bactérienne	7 fév.	Willowdale, Ontario	Magasin de détail	Domicile	Poulet à la king	X	1(?)	24	?	C.D.F.	N.C.A.: 1 900 000/g.
427	Probablement bactérienne	11 fév.	Hamilton, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Salade aux fruits en conserve	X	1(?)	5	< 49	?	N.C.A.: 900 000/g.
428	Probablement bactérienne	13 fév.	Toronto, Ontario	Restaurant	Restaurant	Riz	X	2(?)	3½	9	N.V.D.	N.C.A.: > 2 000 000/g.
429	Probablement bactérienne	16 fév.	Hamilton, Ontario	Restaurant-minute	Restaurant-minute	Lait frappé	X	2(?)	8½	?	?	N.C.A.: 210 000/g.
430	Probablement bactérienne	21 fév.	Selkirk, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Crème glacée au chocolat		1(1)	4½	1½-2	N.V.C.D.F.	Selon la victime, le produit avait un goût anormal, une odeur étrange et un arrière-goût amer. Les dossiers de l'usine indiquent que ce lot avait un goût anormal.
431	Probablement bactérienne	25 fév.	Toronto, Ontario	Restaurant	Restaurant	Salade aux épinards	X	1(1)	3	?	D.F., aigreurs d'estomac	N.C.A.: > 2 400 000/g.
432	Probablement bactérienne	26 fév.	Lindsay, Ontario	Maison de santé	Maison de santé	Simili-poulet	X	20(?)	?	?	N.V.C.D.	N.C.A.: > 2 000 000/g.
433	Probablement bactérienne	26 fév.	Perth, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Saucisses fumées	X	1(?)	5½	?	V.C.D.	N.C.A.: 240 000/g.
434	Probablement bactérienne	28 fév.	Cornwall, Ontario	Cafétéria	Cafétéria	Roulé de dinde, jambon et fromage, pain de viande au piment, jambon, pain de viande au four, salami, oeufs durs, veau et salade au cari	X	30-35	6	?	?	Oeufs, veau, dinde, jambon et pain de viande au four : N.C.A.: > 2 000 000/g. N.C.A. élevées dans les autres aliments. Aucun pathogène connu n'a été trouvé. Les numérations totales des organismes Gram négatifs étaient élevées dans de nombreux aliments.
435	Probablement bactérienne	28 fév.	Scarborough, Ontario	Magasin de détail	?	Crème	X	1(1)	3	24	V.	Présence de psychrophiles.
436	Probablement bactérienne	3 mars	Downsview, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Aliment pour bébé (purée de prunes)	X	1(?)	?	?	?	N.C.A.: > 2 000 000/g.
437	Probablement bactérienne	3 mars	Toronto, Ontario	Restaurant	Restaurant	Mets chinois (riz frit, chow mein et porc avec sauce aigre-douce)	X	2(?)	3	< 48	N.V.C.D.	N.C.A.: 300 000-530 000/g.
438	Probablement bactérienne	3 mars	Windsor, Ontario	Magasin de détail	?	Saucisson kolbassa	X	2(?)	?	?	?	N.C.A.: > 2 000 000/g.
439	Probablement bactérienne	4 mars	Regina, Saskatchewan	Cafétéria	Cafétéria	Poulet au cari		1(1)	1½	6	V.C.	La victime a consommé le poulet même si ce dernier sentait mauvais.

Cat. d'épi-sodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établisse-ment	Manipula-tion inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	V	H	Données cliniques: Nombre de maladies (à risque)	Incub-ation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
440	Probablement bactérienne	5 mars	Thunder Bay, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Crevettes congelées				1(1)	1	?	?	Le produit était de mauvaise qualité. Il a été retourné au détaillant et détruit.
441	Probablement bactérienne	6 mars	Etobicoke, Ontario	Magasin de détail	?	Jambon		X		1(?)	12	?	?	N.C.A.: >2 000 000/g.
442	Probablement bactérienne	9 mars	Hull, Québec	Restaurant-minute	Restaurant-minute	Sous-marin		X		1(?)	1	48	N.V.C.D.	N.C.A.: >100 000 000/g.
443	Probablement bactérienne	10 mars	Toronto, Ontario	Restaurant	Restaurant	Rôti de boeuf, sauce, pommes de terre ou crème glacée		X		1(?)	?	?	N.C.	Rôti de boeuf : N.C.A.: 380 000/g. Le rôti avait une odeur anormale et un goût étrange.
444	Probablement bactérienne	10 mars	Chatham, Ontario	Domicile	Domicile	Tarte aux bleuets				26(?)	24-30	?	?	Une tarte faite à la maison a été laissée à la température de la pièce pendant une longue période.
445	Probablement bactérienne	11 mars	Toronto, Ontario	Magasin de détail	?	Boeuf haché		X		2(?)	?	?	?	N.C.A.: 760 000/g.
446	Probablement bactérienne	12 mars	Ottawa, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Spaghetti et sauce à la viande		X		2(?)	?	?	?	N.C.A.: 1 000 000/g.
447	Probablement bactérienne	12 mars	Timmins, Ontario	Magasin de détail	?	Champignons en conserve		X		1(?)	4	?	?	N.C.A.: 490 000/g.
448	Probablement bactérienne	12 mars	Toronto, Ontario	Restaurant	Restaurant	Rôti de boeuf		X		1(?)	?	?	?	N.C.A.: 130 000/g.
449	Probablement bactérienne	12 mars	Toronto, Ontario	Magasin de détail	?	Saucisse		X		1(?)	?	?	?	N.C.A.: >2 000 000/g.
450	Probablement bactérienne	12 mars	Toronto, Ontario	Hôpital	Hôpital	Salade aux oeufs		X		50(?)	?	?	?	N.C.A.: >2 000 000/g.
451	Probablement bactérienne	15 mars	Etobicoke, Ontario	Magasin de détail	?	Saucisses fumées		X		3(?)	?	?	?	N.C.A.: >2 000 000/g.
452	Probablement bactérienne	15 mars	Hamilton, Ontario	Usine de fabrication	Usine de fabrication	Cannelloni (en conserve)		X		1(?)	?	?	?	N.C.A.: >2 000 000/g.
453	Probablement bactérienne	15 mars	Oshawa, Ontario	Hôtel	Hôtel	Assiette de boeuf garnie		X		19(?)	?	?	N.V.D.	N.C.A.: 380 000->2 000 000/g.
454	Probablement bactérienne	15 mars	Simcoe, Ontario	Restaurant	Restaurant	Salade		X		3(4)	1-3	8	V.D.	N.C.A.: >2 000 000/g. L'entreposage des ingrédients de la salade dans un récipient qui avait déjà contenu des crevettes crues a entraîné leur contamination.
455	Probablement bactérienne	15 mars	Toronto, Ontario	?	?	Pâté de saumon		X		24(?)	?	?	N.V.	N.C.A.: >2 000 000/g.
456	Probablement bactérienne	15 mars	Wasaga, Ontario	Restaurant	Restaurant	Crevettes		X		4(5)	1-4	?	?	N.C.A.: >2 000 000/g.

457	Probablement bactérienne	18 mars	Kingston, Ontario	Restaurant	Restaurant	Salade de poulet	X	3(?)	2½	?	?	N.C.A.: 130 000/g.
458	Probablement bactérienne	18 mars	Mississauga, Ontario	Restaurant	Restaurant	Dinde et sauce pour boeuf	X	1(?)	1	?	V.C.	Dinde : N.C.A.: > 2 000 000/g; Sauce : N.C.A.: 1 400 000/g.
459	Probablement bactérienne	18 mars	Ottawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	Poulet et sauce	X	2(2)	6	?	C.D., gaz	N.C.A.: 130 000/g.
460	Probablement bactérienne	23 mars	Scarborough, Ontario	Réunions sociales	Traiteur	Salades (oeufs, poulet, pommes de terre, thon)	X	5(20)	7-10½	?	N.V.C.D.	N.C.A.: > 2 000 000/g; numérations des coliformes : 1 100 000/g.
461	Probablement bactérienne	23 mars	Willowdale, Ontario	Restaurant	Restaurant	Salades (oeufs, poulet, pommes de terre, macaroni)	X	5(20)	?	?	V.C.D.	N.C.A.: 340 000- > 2 000 000/g.
462	Probablement bactérienne	24 mars	Welland, Ontario	Domicile	Domicile	Dinde	X	9(?)	?	<48	V.C.D.H., douleur	N.C.A.: > 2 000 000/g.
463	Probablement bactérienne	24 mars	Laval, Québec	Magasin de détail	?	Pizza	X	3(?)	4½-12	?	N.V.C.H.	N.C.A.: 240 000/g.
464	Probablement bactérienne	24 mars	Lorraine, Québec	Marché	Domicile	Pizza	X	3(?)	4½-12	?	N.V.C.H.	N.C.A.: 240 000/g.
465	Probablement bactérienne	26 mars	Langley, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Poulet frit, salade de pommes de terre ou boeuf haché cru	X	3(3)	3¼	?	N.V.	Croissance moyenne de Bacillus cereus à partir de la salade de pommes de terre.
466	Probablement bactérienne	26 mars	London, Ontario	Restaurant	Restaurant	Salade de poulet	X	1(?)	1	?	?	N.C.A.: > 2 000 000/g.
467	Probablement bactérienne	26 mars	Toronto, Ontario	Restaurant	Restaurant	Rôti de boeuf	X	1(?)	5	?	V.C.D.	N.C.A.: 490 000/g.
468	Probablement bactérienne	27 mars	Thunder Bay, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Beurre	X	1(?)	¼-½	72	N., vertiges, étourdissements, sécheresse de la bouche et de la gorge	La contamination a été causée par un mauvais fonctionnement de l'équipement.
469	Probablement bactérienne	28 mars	St Mary's, Ontario	Maison de santé	Maison de santé	?	X	66(137)	?	12-16	N.V.C.D.F.H., bouffées de chaleur, faiblesse, étourdissements	Jambon : N.C.A.: 610 000/g; autres aliments analysés : N.C.A.: ≤40 000/g.
470	Probablement bactérienne	29 mars	Ottawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	Steak, champignons, pommes de terres et crème sure	X	4(12)	7	?	?	N.C.A.: 400 000- > 2 000 000/g; Contamination croisée, réfrigération et manipulation inadéquates.
471	Probablement bactérienne	1 avril	Etobicoke, Ontario	Magasin de détail	?	Salade de pommes de terre	X	2(2)	3	?	?	N.C.A.: > 2 000 000/g.
472	Probablement bactérienne	1 avril	Hampton, Ontario	Maison de santé	Maison de santé	Buffet (viandes froides, salade et sandwiches)	X	18(?)	?	7	V.D.	N.C.A.: 100 000- > 2 000 000/g.
473	Probablement bactérienne	3 avril	Winnipeg, Manitoba	Domicile	Domicile	Poulet	X	5(5)	½-¾	6	N.V.D.	N.C.A.: 980 000/g. Les victimes ont souffert de nausée très rapidement après avoir ingéré les aliments et de vomissements graves environ 2-3 heures plus tard. On avait laissé le poulet mariner à la température de la pièce pendant 12 heures.
474	Probablement bactérienne	5 avril	Scarborough, Ontario	Magasin de détail	Fournisseur	Homard	X	1(1)	3	?	N.V.D.	N.C.A.: 6 800 000/g.

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	V	H	Données cliniques: Nombre de maladies (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
475	Probablement bactérienne	6 avril	Whitby, Ontario	Domicile	Domicile	Confiture		X		1(1)	?	?	N.D., douleurs abdominales	Numérations élevées de Clostridium dans les confitures faites à la maison. La source de la contamination n'a pas été déterminée.
476	Probablement bactérienne	7 avril	Sudbury, Ontario	Restaurant	Restaurant	Sauce		X		7(?)	2½	5	N.D.H., transpiration	N.C.A.: 3 300 000/g.
477	Probablement bactérienne	8 avril	Brossard, Québec	Magasin de détail	Usine de fabrication	Jambon				2(?)	1	2	Engourdissement, étourdissements	Le produit sentait mauvais.
478	Probablement bactérienne	8 avril	Hamilton, Ontario	Magasin de détail	?	Lait		X		1(?)	7¼	?	N.V.C.D.F.	Coliformes : > 2 400 000/ml.
479	Probablement bactérienne	8 avril	Jonquière, Québec	Domicile	Domicile	Pâté chinois contenant du boeuf		X		3(?)	6-18	24	V.C.D.	N.C.A.: 10 000 000/g.
480	Probablement bactérienne	11 avril	Belleville, Ontario	Restaurant	Restaurant	Crème sure		X		1(?)	?	?	?	N.C.A.: > 2 000 000/g.
481	Probablement bactérienne	11 avril	Burgessville, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Mets chinois (rouleaux impériaux)		X		2(2)	7	?	?	N.C.A.: 860 000/g.
482	Probablement bactérienne	11 avril	Ottawa, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Tourtière		X		2(2)	2-3	?	N.V.D.	N.C.A.: 90 000/g. La tourtière a été réfrigérée de façon inadéquate au magasin. Le refroidisseur n'a pas fonctionné pendant 3 jours.
483	Probablement bactérienne	12 avril	Fredericton, Nouveau-Brunswick	Magasin de détail	Domicile	Saucisses de boeuf		X		2(2)	1-2	?	N.V.C.F., rougeur (du visage)	N.C.A.: 140 000/g.
484	Probablement bactérienne	12 avril	St-Lambert, Québec	Boulangerie	Boulangerie	Gâteau				3(?)	?	?	V.C.D.	Le gâteau avait un mauvais goût.
485	Probablement bactérienne	13 avril	Midhurst, Ontario	Magasin de détail	?	Boeuf haché				2(2)	14½	?		
486	Probablement bactérienne	13 avril	Toronto, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Pizza		X		4(4)	?	?	?	N.C.A.: 480 000/g.
487	Probablement bactérienne	13 avril	Windsor, Ontario	Restaurant	Restaurant	Poulet		X		1(?)	2	?	?	Poulet : N.C.A.: > 2 000 000/g.
488	Probablement bactérienne	19 avril	Québec, Québec	Restaurant	Restaurant	Hamburger		X		1(1)	4¼	72	N.V.C.D.H.	Des numérations élevées ont été isolées dans le hamburger.
489	Probablement bactérienne	20 avril	Garson, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Pastrami		X		2(?)	7-12	15	N.V.C.D.F.H., picotements dans les jambes	N.C.A.: > 2 000 000/g.
490	Probablement bactérienne	20 avril	Terrebonne, Québec	Boucherie	Boucherie	Jambon				1(?)	3-5	12-14	V.	Le produit avait une odeur anormale.

491	Probablement bactérienne	22 avril	Winnipeg, Manitoba	Restaurant	Restaurant	?		2(5)	7½	>48	N.V.C.D.	La manipulation et l'équipement étaient inadéquats. La désinfection des ustensiles était inadéquate.
492	Probablement bactérienne	23 avril	Etobicoke, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	?	Salade de pommes de terre	X	2(?)	3	?	?	N.C.A.: >2 000 000/g.
493	Probablement bactérienne	23 avril	London, Ontario	Maison de santé	Maison de santé	Sauce	X	4(?)	?	?	?	N.C.A.: 170 000/g.
494	Probablement bactérienne	23 avril	Toronto, Ontario	Restaurant	Restaurant	Poulet	X	5(?)	1½-48	?	N.V., faiblesse	N.C.A.: >2 000 000/g.
495	Probablement bactérienne	23 avril	Windsor, Ontario	Restaurant	Restaurant	Pizza	X	1(?)	3	?	?	N.C.A.: >2 000 000/g.
496	Probablement bactérienne	23 avril	Windsor, Ontario	Domicile	Domicile	Salade verte	X	1(?)	1	?	?	Champignons, poivrons et carottes N.C.A.: >2 000 000/g.
497	Probablement bactérienne	29 avril	Etobicoke, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Tablette de crème glacée	X	2(2)	?	?	N., sensation de brûlure dans la bouche et la gorge, étourdissements	N.C.A.: 480 000/g.
498	Probablement bactérienne	29 avril	London, Ontario	Hôtel	Hôtel	Poulet		7(105)	10½	12	C.D.	Selon certaines des victimes, le poulet ne paraissait pas assez cuit.
499	Probablement bactérienne	30 avril	Guelph, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Gâteau au chocolat	X	1(?)	24	?	?	N.C.A.: 250 000/g.
500	Probablement bactérienne	1 mai	Cobourg, Ontario	Restaurant	Restaurant	Salade de poulet	X	1(?)	9½	<24	V.C.D.	N.C.A.: 910 000/g.
501	Probablement bactérienne	1 mai	Québec, Québec	Domicile	Domicile	Margarine		4(?)	9	2-3 jours	N.V.D.H.	La margarine a été conservée pendant plusieurs mois hors du réfrigérateur.
502	Probablement bactérienne	4 mai	Hamilton, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Saucisson kolbassa	X	1(?)	19	13½	V.C.D.	N.C.A.: >2 000 000/g.
503	Probablement bactérienne	6 mai	London, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Thon en conserve	X	1(?)	?	?	?	N.C.A.: >2 000 000/g.
504	Probablement bactérienne	6 mai	North York, Ontario	?	?	Lait en poudre	X	1(?)	7	?	?	N.C.A.: >2 000 000/g.
505	Probablement bactérienne	6 mai	Ottawa, Ontario	Magasin de détail	Domicile	Chaudrée de palourdes	X	4(?)	2½	?	?	N.C.A.: >2 000 000/g.
506	Probablement bactérienne	6 mai	Port Credit, Ontario	Restaurant	Restaurant	Champignons et légumes verts	X	3(3)	10-14	29	V.C.D.	N.C.A.: 20 000/g. E. coli : 2 400/g. Les méthodes utilisées pour la cuisson et la conservation des aliments étaient inadéquates.
507	Probablement bactérienne	7 mai	Gloucester, Ontario	Magasin de détail	?	Chaudrée de palourdes	X	4(4)	18	?	V.C.D., étourdisse-ments	N.C.A.: 410 000/g.
508	Probablement bactérienne	9 mai	Brantford, Ontario	Maison de santé	Maison de santé	Buffet (viandes froides et salade)	X	15(?)	?	?	D.(graves)	N.C.A.: 380 000->2 000 000/g.
509	Probablement bactérienne	9 mai	Sudbury, Ontario	École	École	Muffins ou biscuits pour le thé		14(19)	½-3	4	N.V.C.H., faiblesse, étourdisse-ments	Le lait utilisé dans la préparation des aliments n'avait pas été réfrigéré de façon adéquate.
510	Probablement bactérienne	10 mai	Ottawa, Ontario	Grossiste	Maison de santé	Saucisson de Bologne	X	15(?)	?	12	V.D.	N.C.A.: >2 000 000/g.

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	V	H	Données cliniques: Nombre de maladies (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
511	Probablement bactérienne	10 mai	Willowdale, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Gâteau		X		2(?)	4	< 24	V.C.D.H.	N.C.A.: 220 000/g.
512	Probablement bactérienne	10-11 mai	Montréal, Québec	Aéroport (restaurant-minute)	Hôtel	Divers aliments		X		57(156)	8-24	?	N.V.D. (graves), F., étourdissements	Trois groupes différents ont été touchés. Divers aliments : N.C.A.: 8 400 000/g.
513	Probablement bactérienne	11 mai	Newmarket, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Mets chinois (chow mein, boulettes de poulet avec sauce aigre-douce, porc)		X		4(5)	2½-14½	?	?	Chow mein : N.C.A.: > 2 000 000/g; boulettes: N.C.A.: 170 000/g.
514	Probablement bactérienne	13 mai	Ottawa, Ontario	Cafétéria	Cafétéria	Sandwich aux oeufs		X		1(?)	?	?	?	N.C.A.: > 2 000 000/g.
515	Probablement bactérienne	17 mai	Belleville, Ontario	Magasin de détail	Club	Dinde		X		18(35)	6	?	?	E. coli a été trouvé dans la dinde.
516	Probablement bactérienne	20 mai	Midhurst, Ontario	Restaurant	Restaurant	Cheddar		X		4(4)	11	?	?	N.C.A.: > 3 000 000/g.
517	Probablement bactérienne	20 mai	Toronto, Ontario	?	?	Poulet au cari et riz		X		2(?)	6	?	?	Poulet : N.C.A.: 130 000/g; riz : N.C.A.: > 2 000 000/g.
518	Probablement bactérienne	21 mai	Etobicoke, Ontario	Restaurant	Restaurant	Fèves germées		X		9(?)	2½	?	?	N.C.A.: > 2 400 000/g.
519	Probablement bactérienne	21 mai	Ottawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	Pâtes avec sauce aux palourdes		X		3(3)	8-10	?	V.C.D.	Palourdes : N.C.A.: 780 000/g; Sauce: N.C.A.: 430 000/g.
520	Probablement bactérienne	21 mai	Toronto, Ontario	?	?	Poulet		X		2(?)	?	?	?	N.C.A.: > 2 000 000/g.
521	Probablement bactérienne	22 mai	Ottawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	Boeuf mariné		X		2(?)	?	?	?	N.C.A.: 240 000/g.
522	Probablement bactérienne	25 mai	London, Ontario	Maison de santé	Maison de santé	Pain de saumon		X		6(?)	?	?	?	N.C.A.: 280 000/g.
523	Probablement bactérienne	27 mai	Jonquière, Québec	Restaurant-minute	Restaurant-minute	Hamburger avec fromage		X		3(?)	4-15	24	N.V.C.D.H.	N.C.A.: > 2 000 000/g; streptocoques fécaux : 10 000/g.
524	Probablement bactérienne	28 mai	Toronto, Ontario	Restaurant	Restaurant	Crevettes		X		1(?)	48	?	?	N.C.A.: > 2 000 000/g.
525	Probablement bactérienne	31 mai	Ottawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	Mets chinois (riz frit)		X		2(?)	8	?	?	N.C.A.: 480 000/g.
526	Probablement bactérienne	1 juin	Owen Sound, Ontario	Hôpital	Hôpital	Assiette de dinde garnie		X		23(?)	?	?	N.V.D.	N.C.A.: 100 000->2 000 000/g.
527	Probablement bactérienne	1 juin	Toronto, Ontario	Restaurant	Restaurant	Poulet		X		4(4)	< 6	?	C.D., faiblesse	N.C.A.: > 2 000 000/g.
528	Probablement bactérienne	1 juin	Winchester, Ontario	Domicile	Domicile	Lait cru				1(?)	< 4	12	N.V.C.D.F.	
529	Probablement bactérienne	3 juin	Hamilton, Ontario	Maison de santé	Maison de santé	Mets chinois (riz frit)		X		1(?)	?	?	?	N.C.A.: 210 000/g.

530	Probablement bactérienne	4 juin	London, Ontario	Restaurant	Restaurant	Bacon	X	3(?)	2	?	?	N.C.A.: 2 000 000/g.
531	Probablement bactérienne	4 juin	London, Ontario	Restaurant	Restaurant	Saucisses	X	3(3)	1	?	?	N.C.A.: >2 000 000/g.
532	Probablement bactérienne	5 juin	London, Ontario	Restaurant	Restaurant	Jambon et salami	X	3(?)	3	?	?	Les deux aliments : N.C.A.: >2 000 000/g.
533	Probablement bactérienne	5 juin	Pembroke, Ontario	Hôtel	Hôtel	Salade aux fruits de mer	X	2(?)	1½	?	?	N.C.A.: >2 000 000/g.
534	Probablement bactérienne	8 juin	Kingston, Ontario	Bateau d'excursion	Bateau d'excursion	Lait au chocolat	X	12(?)	?	?	N.C.	N.C.A.: >2 000 000/g.
535	Probablement bactérienne	9 juin	Brampton, Ontario	Restaurant	Restaurant	Boeuf ou porc	X	2(?)	6	<24	?	N.C.A.: 240 000/g.
536	Probablement bactérienne	9 juin	Ottawa, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Jambon	X	2(2)	6½-8	?	V.C.D.	N.C.A.: >2 000 000/g.
537	Probablement bactérienne	10 juin	London, Ontario	Restaurant	Restaurant	Mélange de sauce à salade	X	2(?)	8½	?	?	N.C.A.: 180 000/g.
538	Probablement bactérienne	12 juin	Toronto, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Hamburger	X	2(?)	42	?	?	N.C.A.: 300 000/g.
539	Probablement bactérienne	12 juin	Willowdale, Ontario	Restaurant	Restaurant	Sandwiches	X	1(?)	?	?	?	N.C.A.: 150 000/g.
540	Probablement bactérienne	13 juin	Hamilton, Ontario	Maison de santé	Maison de santé	Salade aux oeufs	X	1(?)	?	?	?	N.C.A.: 1 100 000/g.
541	Probablement bactérienne	14 juin	Maxville, Ontario	Domicile	Domicile	Lait cru	X	2(?)	?	?	D.F.	N.C.A.: 510 000/g.
542	Probablement bactérienne	15 juin	Mississauga, Ontario	Restaurant	Restaurant	Hamburger ou fromage	X	1(?)	16	?	?	N.C.A.: 220 000/g.
543	Probablement bactérienne	15 juin	Ottawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	Pizza	X	3(4)	½-3	?	N.V.C.D.	N.C.A.: 1 900 000/g.
544	Probablement bactérienne	16 juin	Pembroke, Ontario	?	?	Dinde	X	2(?)	?	?	?	N.C.A.: >2 000 000/g.
545	Probablement bactérienne	16 juin	Gatineau, Québec	Restaurant	Restaurant	Rôti de boeuf	X	6(?)	12	48	N.V.C.D.H.	N.C.A.: >2 000 000/g.
546	Probablement bactérienne	17 juin	Hamilton, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Rôti de boeuf	X	1(?)	5	?	?	N.C.A.: >2 000 000/g.
547	Probablement bactérienne	19 juin	Oshawa, Ontario	Hôtel	Hôtel	Poulet	X	3(?)	?	?	D. (sanglantes)	N.C.A.: 110 000/g.
548	Probablement bactérienne	20 juin	Ottawa, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	?	Salade de macaroni	X	4(4)	8½	?	?	N.C.A.: 180 000/g.
549	Probablement bactérienne	21 juin	Timmins, Ontario	Magasin de détail	?	Soupe	X	1(?)	15-16	?	?	N.C.A.: >2 000 000/g.
550	Probablement bactérienne	21 juin	Toronto, Ontario	Restaurant	Restaurant	Épinards	X	3(3)	1½	<1 sem.	N.V.C.D.F.H., étourdissements, faiblesse	N.C.A.: >2 000 000/g.
551	Probablement bactérienne	23 juin	Hamilton, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Ravioli	X	1(?)	?	?	?	N.C.A.: 700 000/g.

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	V	H	Données cliniques: Nombre de maladies (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
552	Probablement bactérienne	23 juin	Guelph, Ontario	École	École	Saumon fumé		X		1(?)	?	?	?	N.C.A.: 1 200 000/g.
553	Probablement bactérienne	25 juin	Toronto, Ontario	Restaurant	Restaurant	Mets chinois (porc, poulet et piments)		X		4(4)	4½	?	N.C.D.F.H.	N.C.A.: 130 000-2 000 000/g. Divers aliments ont été consommés durant un dim sum dans un restaurant chinois.
554	Probablement bactérienne	27 juin	Belleville, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Sauce à spaghetti en conserve		X		1(?)	5	?	?	N.C.A.: 1 500 000/g.
555	Probablement bactérienne	27 juin	Hamilton, Ontario	Domicile	Domicile	Steak avec sauce au vin		X		2(2)	8	2 jours	N.V.C.D.F.	N.C.A.: >2 000 000/g.
556	Probablement bactérienne	27 juin	Niagara Falls, Ontario	Restaurant	Restaurant	Hot dog		X		1(?)	3	?	?	N.C.A.: 320 000/g.
557	Probablement bactérienne	28 juin	Simcoe, Ontario	Restaurant	Restaurant	Viandes froides		X		3(?)	2	½	?	N.C.A.: >2 000 000/g.
558	Probablement bactérienne	28 juin	Simcoe, Ontario	Domicile	Magasin de détail	Dinde		X		1(?)	6	?	?	N.C.A.: 580 000/g.
559	Probablement bactérienne	3 juil.	Winchester, Ontario	Ferme	Ferme	Lait cru		X		1(?)	24	120	N.V.C.D.F.	N.C.A.: 10 000/g.
560	Probablement bactérienne	4 juil.	Strathroy, Ontario	Club de golf	Club de golf	Viandes froides et salades		X		2(?)	1	?	N.V.C.D.H., étourdissements	N.C.A.: 20 000-720 000/g.
561	Probablement bactérienne	5 juil.	Gananoque, Ontario	Restaurant	Restaurant	Rôti de boeuf, sauce et frites		X		1(?)	?	?	?	N.C.A.: >2 000 000/g.
562	Probablement bactérienne	5 juil.	Ottawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	Chair de crabe		X		1(2)	2½	?	V.C.D.	N.C.A.: 1 000 000/g.
563	Probablement bactérienne	5 juil.	Ottawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	Salade à la chair de crabe		X		1(?)	3	?	?	N.C.A.: 1 300 000/g.
564	Probablement bactérienne	5 juil.	Montréal, Québec	Restaurant	Restaurant	Fruits de mer		X		3(4)	1-4	8	N.C.D.	L'entreposage des aliments était inadéquat. Des NCA et des numérations de coliformes élevées ont été trouvées.
565	Probablement bactérienne	8 juil.	Oakville, Ontario	?	?	Pâté de foie		X		2(?)	?	?	?	N.C.A.: 270 000/g.
566	Probablement bactérienne	8 juil.	Hull, Québec	Restaurant	Restaurant	Poisson		X		2(?)	13-15	48-72	N.V.D.F.	N.C.A.: 200 000/g.
567	Probablement bactérienne	9 juil.	Pickering, Ontario	Restaurant	Restaurant	Pizza		X		2(?)	2½	7½	N.V.C.D.	N.C.A.: >2 000 000/g.
568	Probablement bactérienne	10 juil.	Sherbrooke, Québec	Camp	Camp	Ragoût et saucisses		X		11(23)	?	?	N.V.C.H.	Ragoût : N.C.A.: 340 000/g; saucisses : N.C.A.: >2 000 000/g.
569	Probablement bactérienne	13 juil.	Kitchener, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Saucisson de Bologne		X		2(?)	3	10	V.C.D.H.	N.C.A.: >2 000 000/g.

570	Probablement bactérienne	13 juil.	Toronto, Ontario	Restaurant	Restaurant	Poulet	X	2(?)	?	?	?	E. coli : 240 000/g.
571	Probablement bactérienne	13 juil.	Toronto, Ontario	Restaurant	Restaurant	Jambon et pastrami	X	3(?)	?	?	?	Pastrami : N.C.A.: 430 000/g; jambon : N.C.A.: >2 000 000/g.
572	Probablement bactérienne	13 juil.	Toronto, Ontario	?	?	Poulet	X	1(?)	?	?	?	N.C.A.: >2 000 000/g; coliformes : >240 000/g.
573	Probablement bactérienne	14 juil.	Brantford, Ontario	Restaurant	Restaurant	Beignets	X	2(2)	1	?	C.D.	N.C.A.: >2 000 000/g.
574	Probablement bactérienne	14 juil.	Kingston, Ontario	Restaurant	Restaurant	Chili	X	1(?)	6½	?	V.C.D.F.	N.C.A.: >2 000 000/g; E. coli : 460 000/g; C. perfringens : 24 000/g; streptocoques fécaux : >2 000 000/g.
575	Probablement bactérienne	14 juil.	Perth, Ontario	Restaurant	Restaurant	Poulet frit ou salade de pommes de terre	X	2(?)	4	<48	N.V.C.D.H.	N.C.A.: 150 000-250 000/g.
576	Probablement bactérienne	14 juil.	Richmond Hill, Ontario	Magasin de détail	?	Lait au chocolat	X	1(1)	¼	?	N., étourdissements	La contamination a été causée par une trop longue exposition à des températures inadéquates.
577	Probablement bactérienne	15 juil.	Barrie, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Lait homogénéisé	X	1(1)	?	?	Haut-le-coeur, sensation de brûlure dans la gorge	La contamination a été causée par une trop longue exposition à des températures inadéquates.
578	Probablement bactérienne	18 juil.	Chatham, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Bière en bouteille		1(1)	Immédiatement	?	N.V.	On a provoqué les vomissements comme le recommandait le médecin. La bière avait un pH de 3,8 au lieu de 4,2 (pH normal) et sentait le vinaigre. La bouteille était craquée, ce qui a favorisé la contamination.
579	Probablement bactérienne	18 juil.	L'Orignal, Ontario	Ferme	Ferme	Lait cru	X	2(?)	?	?	D.F.	Les membres de la famille habitant la ferme buvaient régulièrement du lait cru. N.C.A.: >2 000 000/g; E coli : >240 000 000/g.
580	Probablement bactérienne	19 juil.	Collingwood, Ontario	Restaurant	Restaurant	Bacon	X	1(?)	?	?	N.V.D.	N.C.A.: 140 000/g.
581	Probablement bactérienne	22 juil.	St Catharines, Ontario	Cafétéria	Cafétéria	Sandwich aux oeufs	X	1(?)	½	?	?	Coliformes : >1 000 000/g.
582	Probablement bactérienne	24 juil.	Kitchener, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Viande en conserve	X	1(?)	?	24	N.C.D., étourdissements	N.C.A.: >2 000 000/g.
583	Probablement bactérienne	24 juil.	Toronto, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Lait	X	1(1)	1	?	Douleurs thoraciques, transpiration et forte fièvre	N.C.A.: >2 000 000/g.
584	Probablement bactérienne	27 juil.	Dunbar, Ontario	Maison de santé	Maison de santé	Dinde	X	10(?)	?	?	D.	N.C.A.: 600 000/g.
585	Probablement bactérienne	27 juil.	Winnipeg, Manitoba	Restaurant	Restaurant	Pizza		2(2)	5½	24	N.C.D.F.	Il y avait une trop longue exposition à des températures inadequates; la pizza a été laissée à la température de la pièce.
586	Probablement bactérienne	28 juil.	Thunder Bay, Ontario	Camp	Camp	Lait 2 %	X	5(?)	4½	?	?	N.C.A.: 1 600 000/g.
587	Probablement bactérienne	31 juil.	Toronto, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Pastrami	X	4(?)	7	?	?	N.C.A.: >2 000 000/g. La viande n'a pas été réfrigérée correctement.

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab.			Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établissement			P	V	H	Nombre de maladies (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	
588	Probablement bactérienne	2 août	St Catharines, Ontario	Restaurant	Restaurant	Crabe		X		2(?)	14½	?	?	N.C.A.: 300 000/g.
589	Probablement bactérienne	4 août	Boucherville, Québec	Restaurant	Restaurant	Hamburger		X		1(?)	?	?	V.D.H.	N.C.A.: 10 000 000/g.
590	Probablement bactérienne	6 août	St Catharines, Ontario	Magasin de détail	?	Thon en conserve		X		1(1)	3½	?	?	N.C.A.: 300 000/g.
591	Probablement bactérienne	8 août	Ottawa, Ontario	Domicile	Domicile	Steak et champignons		X		2(2)	4	?	N.V.C.	N.C.A.: >2 000 000/g.
592	Probablement bactérienne	8 août	Ottawa, Ontario	Magasin de détail	Domicile	Salade de champignons		X		2(?)	3½	?	?	N.C.A.: >2 000 000/g.
593	Probablement bactérienne	9 août	Ottawa, Ontario	Magasin de détail	?	Tablettes de sésame		X		1(?)	?	?	?	N.C.A.: >2 000 000/g.
594	Probablement bactérienne	9 août	Toronto, Ontario	Restaurant	Restaurant	Rôti de boeuf		X		3(?)	2	?	?	N.C.A.: >500 000/g.
595	Probablement bactérienne	12 août	Kingston, Ontario	Hôtel	Hôtel	Escargots		X		2(?)	18	?	?	N.C.A.: 1 300 000/g.
596	Probablement bactérienne	12 août	Ottawa, Ontario	Domicile	Domicile	Salade de macaroni		X		3(3)	8-12	?	?	N.C.A.: >2 000 000/g; Coliformes : 460 000/g.
597	Probablement bactérienne	12 août	Ottawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	Poulet		X		1(1)	7½	?	N.V.C.D.	N.C.A.: 110 000/g.
598	Probablement bactérienne	12 août	Simcoe, Ontario	Magasin de détail	Domicile	Poulet		X		1(?)	7½	?	?	N.C.A.: 110 000/g.
599	Probablement bactérienne	13 août	Montréal, Québec	Restaurant	Restaurant	Spaghetti et lasagne		X		3(6)	4-14, moy.: 7	12-20, moy.: 12	N.V.C.D.	Aliments : N.C.A.: 6-8 000 000/g; coliformes : jusqu'à 16 000/g.
600	Probablement bactérienne	15 août	Don Mills, Ontario	Club	Club	Buffet à salades				10(100)	12-14	48	N.V.C.D., frissons	En raison du manque d'espace d'entreposage, les aliments pourraient avoir été exposés à des températures inadéquates. Toutes les pièces d'équipement ne fonctionnaient pas en même temps.
601	Probablement bactérienne	16 août	Simcoe, Ontario	Domicile	Domicile	Saucisses fumées		X		4(4)	9	?	?	N.C.A.: >2 000 000/g.
602	Probablement bactérienne	16 août	Sherbrooke, Québec	Restaurant	Restaurant	Hamburger		X		1(1)	2½	10	D.(graves)	N.C.A.: 100 000/g.
603	Probablement bactérienne	17 août	Brantford, Ontario	Magasin de détail	?	Salade de chou		X		5(5)	1½	?	?	N.C.A.: >2 000 000/g.
604	Probablement bactérienne	17 août	Niagara Falls, Ontario	Magasin de détail	Domicile	Salade de pommes de terre		X		2(?)	1	<2	N.V.C.	N.C.A.: 700 000/g.
605	Probablement bactérienne	18 août	Regina, Saskatchewan	Magasin de détail	Magasin de détail	Simili-poulet		X		1(?)	2	?	?	N.C.A.: 480 000/g.

606	Probablement bactérienne	19 août	London, Ontario	Restaurant	Restaurant	Macaroni et salade de saumon	X	6(?)	5	?	?	Les deux aliments : N.C.A.: > 2 000 000/g.
607	Probablement bactérienne	20 août	Toronto, Ontario	Restaurant	Restaurant	Boeuf haché	X	6(?)	>6	?	?	N.C.A.: >100 000/g.
608	Probablement bactérienne	21 août	Granby, Québec	Cuisine roulante	Cuisine roulante	Jambon	X	1(1)	2	?	N.V.D.H.	N.C.A.: 100 000 000/g.
609	Probablement bactérienne	22 août	Ottawa, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Pizza	X	4(4)	4½	?	?	N.C.A.: >2 000 000/g.
610	Probablement bactérienne	22 août	Toronto, Ontario	Restaurant	Restaurant	Poulet et salade de chou		3(3)	6-10	?	N.V.C.D.F.H., frissons, faiblesse	On n'a pas faire cuire suffisamment le poulet et on l'a ensuite laissé à la température de la pièce. Les employés ne se lavaient pas les mains et ne manipulaient pas correctement la salade de chou.
611	Probablement bactérienne	24 août	Mississauga, Ontario	Maison de santé	Maison de santé	Rôti de boeuf	X	1(?)	7	?	D.	N.C.A.: >2 000 000/g.
612	Probablement bactérienne	24 août	Niagara Falls, Ontario	Magasin de détail	Domicile	Rôti de boeuf	X	3(?)	4	8	C., faiblesse	N.C.A.: 2 000 000/g.
613	Probablement bactérienne	25 août	Willowdale, Ontario	Réunion sociale	Traiteur	Pâté de foie gras	X	16(?)	6	?	V.C.D.F.	N.C.A.: >2 000 000/g.
614	Probablement bactérienne	27 août	Fredericton, Nouveau-Brunswick	Magasin de détail	Usine de fabrication	Jambon cuit		1(1)	2	18	V.D.	Le produit a été rappelé par le fabricant.
615	Probablement bactérienne	31 août	Niagara Falls, Ontario	Magasin de détail	Domicile	Saucisses fumées	X	2(?)	?	?	C.	N.C.A.: 2 000 000/g.
616	Probablement bactérienne	1 sept.	Longueuil, Québec	Domicile	Domicile	Mets mexicains (enchiladas, tacos et fèves)	X	1(?)	?	24	N.V.C.D.	Enchiladas et tacos : N.C.A.: 10 000 000/g; fèves : N.C.A.: 340 000/g.
617	Probablement bactérienne	3 sept.	Hamilton, Ontario	Restaurant	Restaurant	Casserole contenant du saumon	X	1(?)	2-4	24	N.V.D., transpiration	Streptocoques fécaux : 490 000/g; N.C.A.: >2 000 000/g.
618	Probablement bactérienne	4 sept.	Winnipeg, Manitoba	Restaurant	Restaurant	Salade		8(20)	4	2-3 jours	N.V.D.	On a trouvé des numérations élevées de coliformes fécaux dans un autre échantillon de salade. L'épisode était probablement dû à une défectuosité du matériel de réfrigération et au non respect des mesures d'hygiène personnelle par les employés.
619	Probablement bactérienne	4 sept.	Kitchener, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Boeuf	X	1(?)	10½	?	?	N.C.A.: 1 600 000/g.
620	Probablement bactérienne	4 sept.	Timmins, Ontario	Restaurant	Restaurant	Roulé de dinde	X	1(?)	?	?	V.C.	N.C.A.: >2 000 000/g.
621	Probablement bactérienne	8 sept.	Nepean, Ontario	Magasin de détail	?	Salade de macaroni ou poulet frit	X	2(2)	2	?	?	N.C.A.: >2 000 000/g.
622	Probablement bactérienne	8 sept.	Chomedey, Québec	Restaurant	Domicile	Pizza (pepperoni)	X	2(?)	5-11	?	N.V.C.D., mains enflées	N.C.A.: 240 000/g.
623	Probablement bactérienne	9 sept.	Windsor, Ontario	Magasin de détail	?	Hamburger	X	2(?)	2	?	?	N.C.A.: 1 500 000/g.
624	Probablement bactérienne	10 sept.	Fermont, Québec	Établissement de restauration	Établissement de restauration	Lait au chocolat	X	200(?)	?	?	N.V.C.D.F.	N.C.A.: 100 000 000/g.

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	V	H	Données cliniques: Nombre de maladies (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
625	Probablement bactérienne	11 sept.	Ottawa, Ontario	Magasin de détail	?	Pizza		X		2(3)	1	?	?	N.C.A.: 490 000/g.
626	Probablement bactérienne	13 sept.	Montréal, Québec	Restaurant	Restaurant	Tacos aux légumes		X		1(2)	5	48	N.V.C.D.	N.C.A.: 130 000/g.
627	Probablement bactérienne	22 sept.	Perth, Ontario	Magasin de détail	Domicile	Cheddar		X		1(1)	8	48	N.V.C.F.H., étourdissements	N.C.A.: > 2 000 000/g. Le fromage avait été congelé durant une période indéterminée.
628	Probablement bactérienne	24 sept.	Toronto, Ontario	Restaurant	Restaurant	Salade César		X		1(?)	¼	?	?	N.C.A.: > 2 000 000/g.
629	Probablement bactérienne	25 sept.	Toronto, Ontario	Restaurant	Restaurant	Mets mexicains (haricots frits et burritos aux légumes)		X		2(?)	6½	?	?	N.C.A.: 300 000-500 000/g.
630	Probablement bactérienne	25 sept.	Toronto, Ontario	Restaurant	Restaurant	Viande hachée		X		1(?)	?	?	?	N.C.A.: > 100 000/g.
631	Probablement bactérienne	26 sept.	Ottawa, Ontario	Domicile	Domicile	Aliment pour bébé (poulet et bouillon), préparé à la maison		X		1(?)	6	?	V.D.(graves)	Des numération faibles de E. coli et de S. aureus ont été isolées dans l'aliment.
632	Probablement bactérienne	27 sept.	Windsor, Ontario	Magasin de détail	?	Saucisses		X		1(?)	4	?	?	N.C.A.: 140 000/g.
633	Probablement bactérienne	1 oct.	Ste-Foy, Québec	Restaurant	Restaurant	Saucisses		X		2(?)	3-24	12-24	V.C.D.F.	N.C.A.: 340 000/g.
634	Probablement bactérienne	4 oct.	Burlington, Ontario	Restaurant	Restaurant	Salade aux fruits de mer (crevettes, crabe)		X		1(?)	4	6	V.C.D.	N.C.A.: > 2 000 000/g.
635	Probablement bactérienne	5 oct.	Cornwall, Ontario	Magasin de détail	?	Lait en poudre		X		2(?)	3	13	N.C.D.	N.C.A.: > 2 000 000/g.
636	Probablement bactérienne	6 oct.	London, Ontario	Restaurant	Restaurant	Jambon et fromage		X		2(2)	8	24	N.V.C.D.	N.C.A.: > 100 000/g.
637	Probablement bactérienne	13 oct.	Etobicoke, Ontario	Restaurant	Restaurant	Assiettes de dinde garnies		X		8(?)	12	?	?	N.C.A.: 1 700 000- > 2 000 000/g.
638	Probablement bactérienne	14 oct.	Thunder Bay, Ontario	Restaurant	Restaurant	Thon		X		1(?)	2½	?	?	N.C.A.: 240 000/g.
639	Probablement bactérienne	15 oct.	Dundas, Ontario	Restaurant	Restaurant	Buffet		X		28(?)	?	?	N.V.D.	N.C.A.: 200 000- > 2 000 000/g.
640	Probablement bactérienne	16 oct.	Ottawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	Crevettes		X		1(?)	?	?	?	N.C.A.: 110 000/g.
641	Probablement bactérienne	16 oct.	Peterborough, Ontario	Restaurant	Restaurant	Crevettes		X		1(?)	4½	< 12	N.V.C.D., engourdissement	N.C.A.: > 2 000 000/g.
642	Probablement bactérienne	17 oct.	Montréal, Québec	Restaurant	Restaurant	Chou rouge et mayonnaise		X		1(3)	2	12	N.V.C.D.	Chou : N.C.A.: 40 000 000/g.

643	Probablement bactérienne	18 oct.	Oshawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	Mortadelle	X	1(?)	16	5 jours	D.F.H., maux de dos	N.C.A.: > 2 000 000/g.
644	Probablement bactérienne	18 oct.	Toronto, Ontario	Magasin de détail	?	Lait écrémé		1(?)	1	36	H., oedème	Le produit était légèrement acide (pH : 6,32) et goûtait le savon. On soupçonne une prolifération de bactéries psychrophiles.
645	Probablement bactérienne	23 oct.	Mississauga, Ontario	Réception	Traiteur	Purée de pommes de terre, rôti de boeuf	X	40(?)	12	?	?	Pommes de terre : N.C.A.: > 2 000 000/g; coliformes : > 2 400 000/g; Rôti de boeuf : > 2 400 000 coliformes/g.
646	Probablement bactérienne	23 oct.	Thunder Bay, Ontario	Restaurant	Restaurant	Fromage	X	1(?)	24	?	?	N.C.A.: > 2 000 000/g.
647	Probablement bactérienne	24 oct.	Toronto, Ontario	Magasin de détail	Domicile	Thon	X	2(2)	5½	48	C.D.F.	Des concentrations élevées de coliformes ont été observées. Aucune numération.
648	Probablement bactérienne	24 oct.	Québec, Québec	Domicile	Domicile	Champignons mis en conserve à la maison		> 2(?)	?	?	N.V.	Les champignons ont été consommés au cours d'un repas. On a jeté les champignons restants après que la maladie se soit déclarée.
649	Probablement bactérienne	25 oct.	Port Elgin, Ontario	Chalet	Chalet	Salade de fruits de mer	X	5(?)	3	?	V.D.	N.C.A.: > 2 000 000/g.
650	Probablement bactérienne	29 oct.	Ottawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	Mets chinois (riz frit au poulet)		1(1)	4	?	C.	L'aliment a été exposé à des températures inadéquates.
651	Probablement bactérienne	29 oct.	Ste-Foy, Québec	Boulangerie	Boulangerie	Pâtisserie	X	2(?)	2½	3 jours	N.C.D.F.H., rougeur du visage	Des numérations élevées ont été trouvées dans la pâtisserie.
652	Probablement bactérienne	30 oct.	Scarborough, Ontario	Cafétéria	Cafétéria	Sandwiches aux oeufs	X	20(?)	14½-15½	?	?	N.C.A.: 370 000/g.
653	Probablement bactérienne	30 oct.	Donnacona, Québec	Église	Traiteur	Buffet (sandwiches, salades et viandes froides)	X	26(?)	24-48	?	V.C.D.F.H.	N.C.A.: 340 000- > 2 000 000/g.
654	Probablement bactérienne	30 oct.	Iberville, Québec	École	École	Lait	X	44(?)	?	?	C.D.	Des numérations élevées ont été trouvées (données non disponibles). On a laissé le lait hors du réfrigérateur pendant plusieurs heures avant d'en consommer.
655	Probablement bactérienne	31 oct.	Etobicoke, Ontario	Réception	Traiteur	Poisson	X	1(?)	2-3	?	?	N.C.A.: 1 400 000/g.
656	Probablement bactérienne	1 nov.	Ottawa, Ontario	Domicile	Domicile	Rôti de boeuf		2(2)	9	?	C.(graves),D.	Une fois refroidi, le rôti de boeuf a été laissé sur un balcon durent toute une nuit.
657	Probablement bactérienne	2 nov.	Winnipeg, Manitoba	Restaurant	Restaurant	Mets mexicains (tacos et burritos)	X	4(6)	9-13	1-12	V.C.D.	Boeuf haché : N.C.A.: 670 000/g. Des inspections ont mis en évidence des lacunes sur le plan de l'hygiène personnelle et de la salubrité. Les aliments ont été laissés à la température de la pièce.
658	Probablement bactérienne	2 nov.	Mississauga, Ontario	Hôtel	Hôtel	Poisson et fruits de mer	X	12(?)	6½	?	?	N.C.A.: 460 000/g.
659	Probablement bactérienne	4 nov.	Collingwood, Ontario	Hôtel	Hôtel	Saucisses de porc	X	2(?)	9½	25	C.D.	N.C.A.: > 2 000 000/g.
660	Probablement bactérienne	5 nov.	Ottawa, Ontario	Boulangerie	Boulangerie	Choux à la crème	X	1(?)	?	?	?	N.C.A.: > 2 000 000/g.

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	V	H	Données cliniques: Nombre de maladies (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
661	Probablement bactérienne	5 nov.	Toronto, Ontario	Maison de santé	Maison de santé	Poulet, gâteau au chocolat, sauce à salade, sauce en poudre à base de bouillon		X		4(?)	?	?	V.D.	Numérations élevées (données non disponibles).
662	Probablement bactérienne	6 nov.	Barrie, Ontario	Domicile	Domicile	Sauce				5(8)	2-18	?	V.C.D.H.F., frissons	La graisse d'oie utilisée dans la fabrication de la sauce a été laissée à la température de la pièce pendant une longue période avant d'être utilisée de nouveau.
663	Probablement bactérienne	7 nov.	Toronto, Ontario	Hôtel	Hôtel	Oeufs et salade de saumon		X		1(?)	14	?	N.V.C.	Coliformes : > 2 400 000/g.
664	Probablement bactérienne	7 nov.	Aylmer, Québec	Restaurant	Restaurant	Hamburger, frites avec fromage et sauce		X		2(?)	½-2	?	N.C.D.	N.C.A.: 240 000-10 000 000/g.
665	Probablement bactérienne	8 nov.	Oshawa, Ontario	Maison de santé	Maison de santé	Viandes froides		X		18(?)	?	?	N.V.D.	N.C.A.: > 2 000 000/g; streptocoques fécaux : 240 000/g.
666	Probablement bactérienne	9 nov.	Alma, Nouveau-Brunswick	Réunion sociale dans une salle	Traiteur	Dinde				10(?)	10-12	?	D.	Les dindes cuites préparées par plusieurs personnes avant d'être apportées à la salle de réception ont été entreposées incorrectement; 5 dindes ont été entreposées à la température de la pièce avant le début du repas (certaines pendant plus de 2 hres).
667	Probablement bactérienne	9 nov.	Weston, Ontario	Réception dans une salle	Traiteur	Buffet (viandes froides, salade et sandwiches)		X		100(?)	12-24	?	?	N.C.A.: 240 000- > 2 000 000/g.
668	Probablement bactérienne	10 nov.	St Louis Cape, Nouveau-Brunswick	Domicile	Domicile	Homard				2(?)	2-3	?	V.D.	Le homard a été mis en pot incorrectement. Aucun échantillon de homard n'a pu être analysé.
669	Probablement bactérienne	11 nov.	Toronto, Ontario	Restaurant	Restaurant	Chili		X		1(2)	3	24	N.C.D.F.	N.C.A.: > 2 000 000/g.
670	Probablement bactérienne	15 nov.	Fredericton, Nouveau-Brunswick	Magasin de détail	Magasin de détail	Boisson à l'orange				1(1)	?	?	D.F.	La boisson a été exposée à des températures inadéquates durant une longue période.
671	Probablement bactérienne	15 nov.	Ottawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	Canard		X		2(2)	11	?	?	N.C.A.: 510 000/g.
672	Probablement bactérienne	15 nov.	Simcoe, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Pizza (champignons, pepperoni et fromage)		X		6(6)	7	?	?	N.C.A.: > 2 000 000/g dans les champignons.
673	Probablement bactérienne	16 nov.	Simcoe, Ontario	Magasin de détail	Domicile	Saucisses fumées		X		4(4)	9	?	?	N.C.A.: > 2 000 000/g.
674	Probablement bactérienne	16 nov.	Willowdale, Ontario	Réunion sociale dans une salle	Traiteur	Saumon, pâté, huîtres, salades, rôti de boeuf et crevettes au cari		X		8(?)	1-3	?	?	N.C.A.: 460 000- > 2 000 000/g.
675	Probablement bactérienne	17 nov.	Willowdale, Ontario	Foyer pour personnes âgées	Foyer pour personnes âgées	Salade aux oeufs		X		19(?)	6	?	N.C.D.	N.C.A.: > 2 000 000/g.

676	Probablement bactérienne	18 nov.	Ste-Adèle, Québec	Magasin de détail	Domicile	Steak	X	3(?)	1-6	18	V.C.D.F.	N.C.A.: > 2 000 000/g.
677	Probablement bactérienne	19 nov.	Kingston, Ontario	Magasin de détail	?	Escargots	X	3(?)	72	?	?	N.C.A.: 390 000/g.
678	Probablement bactérienne	19 nov.	Ste-Foy, Québec	Restaurant	Restaurant	Boeuf mariné	X	2(?)	2	3	C.D.	N.C.A.: > 2 000 000/g.
679	Probablement bactérienne	21 nov.	Ottawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	Vinaigrette	X	2(?)	6½	?	?	N.C.A.: > 2 000 000/g.
680	Probablement bactérienne	21 nov.	Toronto, Ontario	Restaurant	Restaurant	Salade de thon	X	2(?)	4	?	?	N.C.A.: 100 000/g.
681	Probablement bactérienne	23 nov.	Ottawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	Frites	X	3(?)	8	?	?	N.C.A.: 230 000/g.
682	Probablement bactérienne	23 nov.	Windsor, Ontario	Domicile	Domicile	Biscuits	X	13(?)	8	?	?	N.C.A.: 170 000/g. Les biscuits avaient été fabriqués à la maison.
683	Probablement bactérienne	24 nov.	Montréal, Québec	?	?	Capelloti	X	2(2)	4-11	?	N.V.C.D., frissons	Capelloti congelés : N.C.A.: 60 000 000/g.
684	Probablement bactérienne	27 nov.	Mississauga, Ontario	Restaurant	Restaurant	Poulet	X	4(?)	5½	?	?	Numération de coliformes : 210 000/g.
685	Probablement bactérienne	27 nov.	Collingwood, Ontario	Restaurant	Restaurant	Côtes barbecue	X	1(?)	3	45	N.V.C.	N.C.A.: 1 000 000/g.
686	Probablement bactérienne	1 déc.	Winnipeg, Manitoba	Restaurant mets à-emporter	?	Mets chinois (poulet et riz frit aux crevettes)	X	3(3)	2	2	D.	N.C.A.: 5 100 000/g. Un échantillon a été prélevé à la maison de la victime deux jours plus tard.
687	Probablement bactérienne	1 déc.	Brampton, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Saucisson de Bologne	X	2(2)	15	?	?	N.C.A.: > 2 000 000/g.
688	Probablement bactérienne	2 déc.	Scarborough, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Crabe	X	2(?)	5-6	?	?	Coliformes : 2 400 000/g. Le crabe était congelé.
689	Probablement bactérienne	2 déc.	Willowdale, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Dinde	X	1(?)	5½	?	?	N.C.A.: 110 000/g.
690	Probablement bactérienne	2 déc.	Magog, Québec	Restaurant	Restaurant	Sandwich club	X	2(?)	12	24	N.V.	Poulet dans le sandwich club : N.C.A.: > 10 000 000/g.
691	Probablement bactérienne	3 déc.	Ste-Foy, Québec	Boulangerie	Domicile	Quiche Lorraine	X	2(?)	12	6	N.C.D., étourdissements	N.C.A.: > 1 000 000/g.
692	Probablement bactérienne	5 déc.	Ajax, Ontario	Hôtel	Hôtel	Viandes froides	X	1(?)	?	?	V.D.	N.C.A.: > 2 000 000/g.
693	Probablement bactérienne	5 déc.	Chatham, Ontario	Hôtel	Hôtel	Salades de macaroni et de pommes de terre	X	13(?)	?	?	?	N.C.A.: > 2 000 000/g dans les deux salades
694	Probablement bactérienne	5 déc.	North York, Ontario	Restaurant	Restaurant	Sandwich au poulet	X	1(?)	?	?	?	N.C.A.: 240 000/g.
695	Probablement bactérienne	5 déc.	Ottawa, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Spaghetti et sauce à la viande	X	1(?)	?	?	?	N.C.A.: > 2 000 000/g.
696	Probablement bactérienne	5 déc.	Toronto, Ontario	Restaurant	Restaurant	Crabe et crevettes	X	1(3)	4	?	?	N.C.A.: 310 000/g.
697	Probablement bactérienne	6 déc.	Brampton, Ontario	Hôpital	Hôpital	Salade de macaroni	X	4(?)	?	?	?	N.C.A.: 1 100 000/g.

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	Données de lab. V	Données de lab. H	Données cliniques: Nombre de maladies (à risque)	Données cliniques: Incubation (h)	Données cliniques: Durée (h)	Données cliniques: Symptômes	Commentaires
698	Probablement bactérienne	7 déc.	Etobicoke, Ontario	Restaurant	Restaurant	Boeuf et crevettes		X		1(?)	8	?	?	Boeuf : N.C.A.: 250 000/g; crevettes : N.C.A.: > 2 000 000/g.
699	Probablement bactérienne	8 déc.	Toronto, Ontario	Restaurant	Restaurant	Mets chinois (boulettes de poulet avec sauce aigre-douce et riz frit)		X		4(?)	5-6	?	?	N.C.A.: > 2 000 000/g dans tous les aliments suspects.
700	Probablement bactérienne	10 déc.	Richmond Hill, Ontario	Maison de santé	Maison de santé	Salade de pommes de terre		X		15(?)	6-18	?	V.C.D.	N.C.A.: > 2 000 000/g.
701	Probablement bactérienne	11 déc.	Willowdale, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Mets chinois		X		1(?)	16	?	?	N.C.A.: > 2 000 000/g.
702	Probablement bactérienne	12 déc.	Orillia, Ontario	Restaurant	Restaurant	Rôti de boeuf		X		9(?)	2½-10½	?	?	N.C.A.: 480 000/g.
703	Probablement bactérienne	12 déc.	Ottawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	Dinde, salami et pâtisseries		X		12(?)	10-12	?	?	N.C.A.: 240 000- > 2 000 000/g dans tous les aliments suspects.
704	Probablement bactérienne	12 déc.	Sudbury, Ontario	Maison de santé	Maison de santé	Oeufs, sandwiches au poulet et au thon		X		40(?)	9½-14½	?	?	Oeufs : N.C.A.: 270 000/g; sandwiches au poulet : N.C.A.: > 2 000 000/g; sandwiches au thon : N.C.A.: 140 000/g.
705	Probablement bactérienne	13 déc.	Ottawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	Buffet		X		12(?)	11-14	?	N.V.D.	N.C.A.: 130 000- > 2 000 000/g.
706	Probablement bactérienne	13 déc.	Ottawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	Dinde et jambon				12(80)	4-16½	?	N.V.C.D.	La dinde et le jambon ont été exposés à des température inadéquates.
707	Probablement bactérienne	13 déc.	Saskatoon, Saskatchewan	Restaurant	Restaurant	Dinde		X		8(47)	5	12	N.V.C.D.	N.C.A.: > 2 000 000/g.
708	Probablement bactérienne	14 déc.	Surrey, Colombie-Britannique	Domicile	Domicile	Chili et choux farcis faits à la maison				14-19	15-41	3-96	N.V.D.F., gaz	Une fois préparé, le chili a été laissé à la température de la pièce pendant 10 à 12 heures, puis entreposé au réfrigérateur durant une journée, puis "réchauffé" et laissé à la température de la pièce durant 8 heures au cours d'un buffet.
709	Probablement bactérienne	15 déc.	Nepean, Ontario	Restaurant	Restaurant	Ravioli		X		3(?)	?	?	?	N.C.A.: > 2 400 000/g.
710	Probablement bactérienne	15 déc.	Scarborough, Ontario	?	?	Salade de macaroni		X		1(?)	?	?	?	N.C.A.: 410 000/g.
711	Probablement bactérienne	16 déc.	Winnipeg, Manitoba	Restaurant	Restaurant	Hamburgers avec fromage				2(2)	2	>48	N.C.D.	Une fois cuites, les galettes de boeuf haché ont été laissées à la température de la pièce pendant une longue période.
712	Probablement bactérienne	20 déc.	Toronto, Ontario	Restaurant	Restaurant	Riz frit au poulet et boeuf		X		2(?)	2	?	?	N.C.A.: > 1 000 000/g.

713	Probablement bactérienne	22 déc.	Ottawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	Oeufs	X	3(?)	8-12	?	?	N.C.A.: >2 000 000/g.
714	Probablement bactérienne	27 déc.	Orillia, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Pizza	X	2(2)	3	?	?	N.C.A.: 500 000/g.
	PROBABLEMENT MOISISSURES											
715	Probablement moisissures	7 sept.	Kitchener, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Céréales	X	1(1)	?	?	?	De faibles concentrations de moisissures ont été isolées.
716	Probablement moisissures	6 oct.	Winnipeg, Manitoba	Magasin de détail	Domicile	Sirop d'érable	X	1(1)	?	?	H., gaz	Le sirop d'érable était très vieux et contenait des moisissures. Une très faible quantité seulement a été consommée.
717	Probablement moisissures	8 nov.	Toronto, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Boisson gazeuse en bouteille	X	1(1)	12-14	?	V., douleurs gastriques	Une faible concentration de moisissures a été observée sur la capsule de la bouteille.
718	Probablement moisissures	23 déc.	Cloverdale, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Bière	X	1(1)	?	<48	N.D.F.	Faible concentration de moisissures.
719	Probablement moisissures	31 déc.	Toronto, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Éclair au chocolat	X	1(1)	6-7	?	V.(graves), D.	Faible concentration de moisissures.
	PROBABLEMENT LEVURES											
720	Probablement levures	6 mars	North York, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Pain	X	2(2)	12	?	H., douleurs gastriques (graves)	Le pain n'était "pas fameux" et avait l'odeur d'acétone qu'on retrouve de façon caractéristique en présence de levures. Le pain avait une semaine et avait été mis en solde. B. subtilis a été isolé en faible concentration dans le pain.
721	Probablement levures	1 mai	Chatham, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Boeuf, porc ou dinde		1(?)	?	?	?	De nombreuses plaintes concernant des produits congelés achetés et consommés (boeuf, porc et dinde) ont été reçues. Les clients trouvaient que les produits n'étaient pas complètement gelés et qu'ils avaient un saveur nettement "anormale".
722	Probablement levures	10 juin	Lambeth, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Boisson gazeuse en bouteille	X	1(?)	?	?	?	On a décelé de faibles concentrations de levures.
723	Probablement levures	7 juil.	Scarborough, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Citronnade		3(3)	?	?	N., troubles gastriques	Le produit avait un goût sur. Son entreposage à des températures inadéquates a probablement entraîné sa fermentation.
724	Probablement levures	15 oct.	Kelowna, Colombie-Britannique	Micro-brasserie	Micro-brasserie	Bière de fabrication artisanale, en bouteille	X	1(?)	?	?	Tremblements, tachycardie, étourdissements	D'autres boîtes d'extrait de malt/houblon étaient contaminées par des levures.
725	Probablement levures	13 déc.	Sherbrooke, Québec	Magasin de détail	Usine de fabrication	Jus d'orange	X	1(?)	1	?	H.	Une minuscule perforation sur le contenant a favorisé la croissance des levures. Les numérations étaient faibles.

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	Données de lab. V	Données de lab. H	Données cliniques: Nombre de malades (à risque)	Données cliniques: Incubation (h)	Données cliniques: Durée (h)	Données cliniques: Symptômes	Commentaires
	PROBABLEMENT MOISISSURES ET LEVURES													
726	Probablement moisissures et levures	18 nov.	St-Hyacinthe, Québec	Domicile	Domicile	Tarte à la citrouille		X		1(?)	9	48	N.C.D.F.	Moisissures et levures : >1 000/g; B. cereus : 100/g.
	PROBABLEMENT MOISISSURES OU LEVURES													
727	Probablement moisissures ou levures	15 mars	Toronto, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Boisson gazeuse en canette		X		4(4)	?	?	C.D.	On a vu des particules blanches à la surface du produit après en avoir versé dans un verre.
728	Probablement moisissures ou levures	15 juil.	North York, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Bière en bouteille				1(1)	?	?	V.	Le joint d'étanchéité n'entourait pas complètement la capsule, ce qui favorisait l'entrée d'air et l'altération du produit.
	PROBABLEMENT AGENTS BACTÉRIENS OU LEVURES													
729	Probablement agents bactériens ou levures	31 janv.	Vancouver, Colombie-Britannique	Boulangerie	?	Gâteau au chocolat ou gâteau doré		X		2(2)	1-2	?	V.D.F.	On a observé la croissance de levures et de Enterobacter agglomerans à partir d'échantillons de gâteaux non vendus.
	PROBABLEMENT AGENTS BACTÉRIENS, LEVURES OU MOISISSURES													
730	Probablement agents bactériens, levures ou moisissures	8 juil.	Wiarton, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Jus de pomme en boîte				1(?)	1-1 ½	>48	Étourdissements, troubles rénaux	Une fissure le long du bord à sertir pourrait avoir permis l'entrée des microorganismes.
	PROBABLEMENT VIRUS													
731	Probablement virus	5 janv.	Niagara Falls, Ontario	Hôtel	Hôtel	Salade				17(17)	7-35	>48	V.C.D.H., frissons, étourdisse-ments	On soupçonne les employés de la cuisine d'être à l'origine de la contamination des aliments par un virus. Aucun des manipulateurs n'a subi de tests, mais de nombreux employés ont indiqué que certains employés de la cuisine avaient été malades peu de temps avant l'épisode.
732	Probablement virus	10 sept.	Saskatoon, Saskatchewan	Restaurant	Restaurant	Jambon				6(13)	>24	48	D.H.	Un des cuisiniers a continué de travailler même s'il était malade. Il aurait permis la contamination virale des aliments en les manipulant.
	PROBABLEMENT INSECTES													
733	Probablement infestation	12 juil.	Scarborough, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Lait 2 %		X		1(?)	?	?	?	L'usine pourrait avoir été infestée par des insectes.

	PROBABLEMENT TOXINE PARALYSANTE DES COQUILLAGES											
734	Probablement toxine paralysante des coquillages	15 juil.	Bathurst, Nouveau-Brunswick	Domicile	Domicile	Palourdes	X	2(?)	12	?	D., paresthésie	
	PROBABLEMENT SCOMBRIDÉS											
735	Probablement Scombridés	7 janv.	North York, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Thon en conserve		1(1)	½	?	V., transpiration, rhinorrhée, rougeur du visage	Le thon fut le seul aliment consommé.
736	Probablement Scombridés	10 oct.	Mississauga, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Thon en conserve		1(1)	≤6	?	Urticaire	La victime a consommé du thon un soir. À son réveil le lendemain matin, elle présentait un urticaire.
	PROBABLEMENT PRODUITS CHIMIQUES											
737	Probablement métal	14 janv.	Hope, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Cerises en conserve		2(2)	2-3	24	C.D.F.	On a observé à l'intérieur de la boîte une détérioration moyenne du joint d'étanchéité et une corrosion prononcée du joint de soudure.
738	Probablement métal	21 janv.	Rexdale, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Pâte de tomate en conserve	X	2(2)	Immédiatement	?	V.	Le produit avait une odeur forte et anormale. Il a été rappelé à cause de fuites. Des concentrations inofensives de Lactobacillus, d'étain et de plomb ont été trouvées dans le produit.
739	Probablement métal	2 fév.	Dartmouth, Nouvelle-Écosse	Magasin de détail	?	Ananas broyés en conserve		1(?)	?	?	N.	On a relevé des traces de désétamage à l'intérieur du contenant.
740	Probablement métal	14 avril	Burnaby, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Haricots verts en conserve		2(2)	8-9	28-29	N.V.C.D.F.H.P.	Les haricots avaient un goût métallique et amer.
741	Probablement métal	2 juil.	Edmonton, Alberta	Magasin de détail	Usine de fabrication	Jus d'ananas en boîte	X	1(1)	?	?	?	Le contenant était désétamé et rouillé.
742	Probablement métal	7 juil.	Brantford, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Boisson gazeuse en canette		1(?)	?	?	?	Le manque d'étanchéité du couvercle a permis l'oxydation du produit.
743	Probablement métal	10 juil.	North York, Ontario	Magasin de détail	?	Chataignes d'eau		1(?)	7	?	C.D.	Le produit conservé dans l'huile serait devenu rance par suite du désétamage du contenant.
744	Probablement métal	15 juil.	Peterborough, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Boisson gazeuse en canette	X	1(1)	¼	?	Étourdissements	La canette était oxydée.
745	Probablement métal	8 août	Brampton, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Jus d'ananas en boîte		2(2)	8	48	N.C.D.H., visage enflé	La rouille trouvée à l'intérieur du contenant pourrait avoir causé une intoxication d'origine chimique.
746	Probablement métal	3 sept.	Montréal, Québec	Magasin de détail	Domicile	Légumes en conserve		1(?)	Immédiatement	¼	Sensation de brûlure dans la bouche, picotements dans les doigts	La boîte était endommagée et le joint était rouillé.
747	Probablement métal	1 oct.	Chateauguay, Québec	Magasin de détail	?	Champignons en conserve		1(1)	17½	5 jours	N.C., sensation de brûlure dans la bouche et la gorge, démangeaisons	Le produit avait un goût métallique très prononcé.

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	V	H	Données cliniques: Nombre de maladies (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
748	Probablement métal	26 déc.	Regina, Saskatchewan	Magasin de détail	Usine de fabrication	Jus d'ananas				1(1)	Immédiatement	48	N.D., faiblesse extrême	On a observé des taches de rouille à l'intérieur de la boîte. Le jus était foncé.
749	Probablement étain	16 janv.	Hanmer, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Boisson gazeuse en canette				1(1)	?	4 jours	N.D.	La canette était désétamée.
750	Probablement étain	15 juin	Mississauga, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Maïs crème en conserve				1(1)	1	?	N.	L'altération du produit semblait due à une application inadéquate du revêtement sur les couvercles. Cette hypothèse a été confirmée par le fabricant. L'exposition du produit au métal nu a entraîné le désétamage du contenant.
751	Probablement étain	2 août	Barrie, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Boisson gazeuse en canette		X		1(1)	?	?	N.H.	Une application inadéquate du revêtement sur les couvercles a causé l'oxydation du produit.
752	Probablement étain	15 août	Mississauga, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Maïs crème en conserve		X		1(1)	1	?	N.C.	Une application inadéquate du revêtement sur les couvercles a causé l'altération du produit. Même problème que lors de l'épisode n° 750.
753	Probablement étain	15 août	Mississauga, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Boisson gazeuse en canette		X		1(1)	?	?	?	Une application inadéquate du revêtement sur les couvercles a entraîné l'oxydation du produit. Même problème que lors de l'épisode n° 751.
754	Probablement étain	10 sept.	Brampton, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Jus d'ananas en boîte		X		1(1)	Immédiatement	?	D.H.L'intérieur de la boîte était brun et rouillé et peut-être désétamé. Le produit était vieux.	
755	Probablement étain	23 oct.	Komoka, Ontario	Magasin de détail	?	Jus de pamplemousse et d'ananas en boîte				2(2)	½	?	V.C.D.	Il s'agissait du même produit que celui mis en cause lors de l'épisode n° 222. On n'a pas pu déterminer de quel lot il provenait, car la victime n'a pas conservé le contenant.
756	Probablement étain	1 nov.	Edmonton, Alberta	Magasin de détail	?	Soupe				2(2)	1	?	?	On a constaté que l'intérieur du contenant était désétamé.
757	Probablement étain	13 déc.	Brockville, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Soupe				2(2)	5	?	?	On a noté que le couvercle était désétamé.
758	Probablement solution de nettoyage	30 juil.	Scarborough, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Graines de citrouille				1(?)	2	?	V.D.	Le produit pourrait avoir été contaminé par le nettoyeur à vitres utilisé une fois par mois pour le nettoyage des présentoirs.

759	Probablement allergène	13 fév.	Waterloo, Ontario	Magasin de détail	?	Noix du Brésil enrobées de chocolat		1(1)	?	?	V., visage enflé, troubles respiratoires	Les noix étaient légèrement rances et étaient probablement vieilles. Le patient, un petit garçon de 3 ans, a probablement présenté une réaction allergique aux noix.
760	Probablement allergène	17 mars	London, Ontario	Magasin de détail	?	Crevettes en conserve		1(1)	?	?	Rougeur du visage et du cou, troubles respiratoires	
761	Probablement allergène	2 avril	Rosemère, Québec	Magasin de détail	?	Substitut de repas à effet amaigrissant		1(?)	?	?	N.V.C.D.	Il pourrait s'être agi d'une réaction d'intolérance, car les symptômes sont disparus lorsque la victime a cessé d'utiliser le produit.
762	Probablement allergène	11 août	Montréal, Québec	Restaurant	Restaurant	Salade de thon		1(1)	Immédiatement	2	Réaction allergique	
763	Probablement allergène	6 nov.	Val-d'Or, Québec	Boucherie	Domicile	Porc		5(5)	10	?	H., éruption cutanée (visage), langue enflée	
764	Probablement composé rance	26 mars	Orleans, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Aliment pour bébé (céréales de riz)		1(1)	?	?	V.	La date de péremption était dépassée depuis 18 mois.
765	Probablement composé rance	15 avril	Scarborough, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Croustilles		1(1)	1	?	V.	La date de péremption était dépassée.
766	Probablement composé rance	14 déc.	Valemont, Colombie-Britannique	Magasin de détail	Magasin de détail	Préparation pour nourisson		1(?)	?	?	?	La date de péremption était dépassée.
767	Probablement chlorure de calcium	7 juil.	Brampton, Ontario	Magasin de détail	?	Sucette glacée à la crème (creamsicle)		1(1)	?	?	C., douleurs gastriques	Le produit avait un mauvais goût. On n'a pas décelé de concentration excessive de saumure, mais le fabricant avait reçu 4 plaintes à cet égard au cours des 4 mois précédents.
768	Probablement solution caustique	7 fév.	Sherbrooke, Québec	Restaurant	Restaurant	Boisson gazeuse		2(?)	¼	?	V.C., brûlures d'estomac	Le pH était très élevé. La bouteille contenait probablement de la solution caustique.
769	Probablement quinine	12 mai	Rexdale, Ontario	Magasin de détail	?	Boisson gazeuse en bouteille	X	2(2)	2-12	?	N.V.D., étourdissements	La victime a présenté une réaction adverse à l'agent à base de quinine utilisé comme aromatisant.
	PROBABLEMENT PRODUITS CHIMIQUES (NON PRÉCISÉS)											
770	Probablement chimique	17 janv.	Acton Vale, Québec	Boucherie	Domicile	Boeuf haché		1(?)	?	?	Brûlures d'estomac	
771	Probablement chimique	18 janv.	Chomedey, Québec	Restaurant	Restaurant	Homard		2(?)	1	24	N.D.	Le homard avait un goût très prononcé de produit chimique.
772	Probablement chimique	23 janv.	Calgary, Alberta	Magasin de détail	Usine de fabrication	Farine		1(?)	?	?	?	La farine avait une odeur de produit chimique acquise probablement au site d'entreposage.
773	Probablement chimique	5 fév.	Scarborough, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Boisson gazeuse en canette		3(3)	?	?	?	La boisson avait un goût et une odeur très prononcés de produit chimique. La date de péremption était dépassée depuis 2 ans.

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	V	H	Données cliniques: Nombre de maladies (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
774	Probablement chimique	2 avril	Montréal, Québec	Magasin de détail	?	Champignons en conserve				1(?)	Immédiatement	24	N.D.F., sensation de brûlure dans la bouche et dans la gorge	Les champignons avaient un goût prononcé de produit chimique.
775	Probablement chimique	22 avril	Red Lake, Ontario	Domicile	Domicile	Jus de tomate fait à la maison				6(7)	2-4	?	N.V.C.D.H., étourdissements	Le jus avait été acheté deux ans plus tôt à une conserverie artisanale. Il avait un goût et une odeur prononcés de produit chimique.
776	Probablement chimique	20 mai	Pickering, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Poisson				1(1)	?	?	N.C., sensation de brûlure	
777	Probablement chimique	14 juin	Spryfield, Nouvelle-Écosse	Magasin de détail	Usine de fabrication	Poires en conserve		X		2(2)	½	¾-5	N.V.	Le produit avait un goût amer rappelant l'essence. Dans d'autres boîtes provenant du même lot, on a trouvé des ions libres de fer dans le sirop.
778	Probablement chimique	17 juin	Saint-Jean, Nouveau-Brunswick	Magasin de détail	Usine de fabrication	Noix de coco				1(?)	?	?	N., sensation de brûlure dans la bouche	À la suite d'un problème de contrôle de la qualité, le fabricant a rappelé le produit, sauf le lot d'où provenait la noix de coco.
779	Probablement chimique	13 juil.	Regina, Saskatchewan	Boucherie	?	Brochettes d'agneau				2(4)	2-3	?	V.D., effondrement, perte de conscience, essoufflement, prostration	D'après les symptômes, on soupçonne une contamination d'origine chimique.
780	Probablement chimique	24 juil.	Burlington, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Cantaloup				1(1)	?	?	V., sensation de brûlure dans la bouche	Le produit avait un goût rance.
781	Probablement chimique	27 juil.	Thunder Bay, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Cola en bouteille		X		1(?)	1	72	H., angine	Le problème pourrait avoir été relié à l'épisode nº 314. On n'a pas pu obtenir de renseignements pertinents.
782	Probablement chimique	4 août	Bowmanville, Ontario	Magasin de détail	?	Boisson gazeuse en bouteille				1(2)	2	?	V., sensation de brûlure dans la bouche	
783	Probablement chimique	26 sept.	Thornhill, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Lait 2 %				1(?)	½-1	?	Sensation de brûlure dans la bouche	Un mauvais fonctionnement de l'équipement serait à l'origine de la contamination.
784	Probablement chimique	24 oct.	Port Colborne, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Champignons en conserve				4(6)	≤1	2-3	C.D.	Le goût de produit chimique des champignons était probablement dû à une contamination par de l'acide citrique ou par un métal.
785	Probablement chimique	3 nov.	Pickering, Ontario	Magasin de détail	Domicile	Gâteau au fromage				1(1)	¼	?	C.D., sensation de brûlure dans la bouche	Le gâteau avait un goût prononcé de produit chimique.

786	Probablement chimique	18 nov.	Ste-Thérèse de Lisieux, Québec	Magasin de détail	Domicile	Fromage	2(?)	2	?	D., faiblesse, sensation de brûlure dans la bouche et dans la gorge	Le fromage avait un goût très prononcé de produit chimique.
787	Probablement chimique	23 déc.	Laval, Québec	Hôtel	Hôtel	Crevettes, homard	2(?)	¼	?	N.C.D., sensation de brûlure dans la bouche et dans la gorge	Les aliments avaient une odeur prononcée de produit chimique.
788	Probablement chimique	30 déc.	St-Jean, Québec	Marché	Marché	Céleri	1(?)	Immédiatement	?	Sensation de brûlure sur les lèvres et dans la bouche	
	AUTRES (INCONNUE)										
789	?	1 janv.	Peterborough, Ontario	Restaurant	Restaurant	Macaroni et boeuf	4(?)	11	9	N.V.C.D.H.	
790	?	1 janv.	Thunder Bay, Ontario	Hôpital	Hôpital	Poulet ou salade de chou	4(?)	?	?	N.V.D.	
791	?	1 janv.	Willowdale, Ontario	Magasin de détail	?	Lait 2 %	3(3)	2½	24-30	V.D.	
792	?	2 janv.	Surrey, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Crème glacée à la vanille ou lait frappé au chocolat	2(4)	6½-11	33-39	N.V.C.D.	
793	?	3 janv.	Burnaby, Colombie-Britannique	Domicile	Domicile	Canard rôti	2(2)	5¼	12	N.V.C.D.F.	
794	?	3 janv.	Montréal, Québec	Restaurant	Restaurant	Hamburgers	3(3)	27	?	N.V.C.D., étourdissements, faiblesse	L'établissement a cessé de préparer des hamburgers.
795	?	3 janv.	Ste-Foy, Québec	Domicile	Domicile	Spaghetti et sauce à la viande	3(?)	5	?	N.V.C.D.F.H.	
796	?	5 janv.	Winnipeg, Manitoba	Restaurant	Restaurant	Poulet	2(2)	6	> 24	N.V.C.D.F.	Une des victimes a dû être hospitalisée.
797	?	5 janv.	Guelph, Ontario	Restaurant	Restaurant	Steak	2(?)	3	?	?	
798	?	5 janv.	Ottawa, Ontario	Foyer pour personnes âgées	Foyer pour personnes âgées	Poisson	23(100)	?	24	V.C.D.	De nouveaux cas s'étant déclarés jusqu'à 2 semaines après la survenue du premier cas, on croit que la maladie se serait propagée d'un pensionnaire à l'autre à la suite de la première atteque.
799	?	5 janv.	Owen Sound, Ontario	Camp	Camp	Boisson aux fruits	11(?)	?	?	?	
800	?	6 janv.	Regina, Saskatchewan	Restaurant	Restaurant	Pizza avec choix de garnitures	2(2)	8	8	N.V.D.	
801	?	7 janv.	Vancouver, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Côtes de boeuf barbecue, tortellini ou sauce au fromage aux fines herbes	2(2)	5-12	> 17	N.V.C.D.	
802	?	7 janv.	Whitby, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Lait frappé	2(?)	1	7	V.D.	
803	?	8 janv.	Montréal, Québec	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Spaghetti	2(2)	1	?	Éruption cutanée, oedème	

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab.			Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établissement			P	V	H	Nombre de maladies (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	
804	?	8 janv.	St-Antoine, Québec	Domicile	Domicile	Macaroni et fromage				6(?)	4-28	48	N.V.C.D.H.	
805	?	8 janv.	Valleyfield, Québec	Magasin de détail	Domicile	Aiglefin				2(?)	3	4-5	N.V.H.	
806	?	10 janv.	Nakusp, Colombie-Britannique	Domicile	Domicile	Crevettes				2(2)	3¼	?	C.D.H.	
807	?	11 janv.	Monréal, Québec	Traiteur	Traiteur	Sandwiches aux oeufs				6(6)	5-13, moy.: 6½	3-36, moy.: 17	V.C.D., étourdissements	
808	?	13 janv.	Casselman, Ontario	?	?	Lait ou pâtisserie				≥1(?)	?	?	V.C.D.	Le lait pasteurisé à la ferme a été trouvé positif à l'égard des phosphatases.
809	?	13 janv.	Kincardine, Ontario	Hôpital	Hôpital	Salade de chou				8(?)	?	?	N.V.D.	
810	?	13 janv.	Ottawa, Ontario	Restaurant-minute	Restaurant-minute	?				2(2)	8-13	10½	V.D.	
811	?	15 janv.	Waterloo, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Poulet frit				2(?)	?	?	V.C.D. (sanglantes)	
812	?	16 janv.	Cornwall, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Poulet frit ou salade de chou				3(3)	1	?	N.V.C.D.F.	
813	?	16 janv.	London, Ontario	Restaurant-minute	?	Hamburgers				2(2)	8½	18	V.C.D.H.	
814	?	16 janv.	Markham, Ontario	Restaurant	Restaurant	Pattes de crabe				2(?)	1½	?	N.V.D.	
815	?	16 janv.	Thunder Bay, Ontario	Restaurant	Restaurant	Veau et sauce hollandaise				2(?)	14	?	N.C.D.	
816	?	17 janv.	Cornwall, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	?	Poulet, salade de chou, macaroni ou frites				3(?)	1	?	N.V.C.D.F.	
817	?	18 janv.	Duncan, Colombie-Britannique	Restaurant-minute	Restaurant-minute	Poulet frit, pépites de poulet, sauce barbecue et croustilles				3(3)	3½-4½	24-48	N.V.	
818	?	18 janv.	Bowmanville, Ontario	Restaurant	Restaurant	Rondelles d'oignon				4(?)	2	2	N.V.C.D.	
819	?	20 janv.	Cornwall, Ontario	Magasin de détail	?	Muffins				6(?)	17	?	N.V.C.D.	
820	?	20 janv.	Milton, Ontario	Restaurant	Restaurant	Cornes à la crème au chocolat				3(5)	?	6	N.V.C.D.H., déshydratation	
821	?	20 janv.	Gatineau, Québec	Restaurant	Restaurant	Hamburgers				2(?)	3	?	N.V.C.	

822	?	21 janv.	Burnaby, Colombie-Britannique	Domicile	Domicile	Hamburgers		2(2)	½-4½	24-34	N.V.C.D.F.		
823	?	21 janv.	Ottawa, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Pâté de poulet		2(7)	25	?	?		
824	?	21 janv.	St Catharines, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Poulet frit		2(2)	3	?	N.V.C.D.F.H.		
825	?	21 janv.	Regina, Saskatchewan	Restaurant	Restaurant	Mets chinois		3(3)	?	24	N.V.C.D.		
826	?	22 janv.	London, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Poulet frit ou salade de chou		4(7)	2	?	?		
827	?	22 janv.	Montréal, Québec	Restaurant	Restaurant	Fruits de mer		2(2)	15	6-24	N.V.D.		
828	?	23 janv.	Cornwall, Ontario	Magasin de détail	?	Muffins aux bleuets		6(7)	17	?	N.V.C.D.		
829	?	25 janv.	Montréal, Québec	Restaurant	Restaurant	Brochettes de fruits de mer	X	2(2)	5-13, moyenne: 9	2-15	N.V.D., faiblesse, étourdissements	Beurre à l'ail : 5 400 coliformes/g.	
830	?	26 janv.	Surrey, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Mets japonais (sushi et riz)		2(2)	20-24	24-36	N.D.		
831	?	26 janv.	The Pas, Manitoba	Restaurant mets-à-emporter	?	Salade de chou		4(5)	3	24	V.C.D.		
832	?	26 janv.	Mississauga, Ontario	Magasin de détail	?	Boisson gazeuse		2(2)	?	?	N.V.D., perte de conscience		
833	?	28 janv.	Saskatoon, Saskatchewan	Restaurant-minute	Restaurant-minute	Hamburgers		4(4)	1-2	2	V.		
834	?	29 janv.	London, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Poulet frit ou salade de chou		4(5)	2½-3½	24	N.C.D.		
835	?	29 janv.	Brossard, Québec	Boucherie	Boucherie	Steak		2(2)	2	?	C.		
836	?	29 janv.	Montréal, Québec	Domicile	Domicile	Boeuf haché	X	3(3)	7-12	2	N.V.C.	Entérocoques : 2 400/g.	
837	?	30 janv.	Powell River, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Tarte aux pacanes, steak, salade de pommes de terre ou salade de haricots		4(14)	1½-10½	3-48	N.V.C.D.H., tintement d'oreilles		
838	?	1 fév.	Milton, Ontario	Boulangerie	Boulangerie	Saucisse dans un petit pain		2(2)	2-6	48	N.V.C.D.F.		
839	?	2 fév.	Mississauga, Ontario	Magasin de détail	?	Poulet barbecue		3(7)	2	<12	N.V.C.H.		
840	?	2 fév.	Ottawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	Mets chinois (soupe, poulet, pétoncles, boeuf et légumes)		5(5)	3½	?	V.C.D.		
841	?	2 fév.	Ottawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	Poulet, salade verte ou frites		5(7)	4	?	?		
842	?	3 fév.	Delta, Colombie-Britannique	Cinéma	Cinéma	Maïs éclaté avec garniture à saveur de beurre		2(2)	11-12	9-48	N.C.D.		

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab.			Données cliniques				
			Localité	Établissement			P	V	H	Nombre de maladies (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
843	?	3 fév.	Etobicoke, Ontario	Magasin de détail	?	Mozzarella				2(?)	7½	?	?	
844	?	3 fév.	Lindsay, Ontario	Magasin de détail	?	Bière en bouteille				2(2)	3	?	V.D.H., frissons	
845	?	3 fév.	Montréal, Québec	Restaurant	Restaurant	Mets chinois				2(2)	4	5-10, moyenne: 7½	N.V.C.D.F.H.	
846	?	3 fév.	Regina, Saskatchewan	Restaurant	Restaurant	Pizza (champignons, pepperoni et jambon)				4(4)	18-24	24	D.	
847	?	4 fév.	Région Coast-Garibaldi, Colombie-Britannique	Domicile	Domicile	Pain de viande cuit ou boeuf haché cru				2(2)	4	24	N.V.C.D.F.	
848	?	4 fév.	Bowmanville, Ontario	Restaurant	Restaurant	Spaghetti et sauce à la viande				2(?)	½	¼	V.C.	
849	?	4 fév.	Mississauga, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Jambon				2(2)	6	< 72	V.C.D., frissons, étourdissements	
850	?	6 fév.	Vancouver, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Hamburgers avec fromage				2(3)	24	?	C.D.H.	
851	?	6 fév.	Saskatoon, Saskatchewan	Domicile	Domicile	Homard				2(2)	5	8	C.D.	
852	?	8 fév.	Montréal, Québec	Domicile	Domicile	Fruits de mer				3(6)	3-5½, moyenne : 4	3½-24	N.V.	
853	?	10 fév.	Strathroy, Ontario	Maison de santé	Maison de santé	?				5(?)	42½	?	?	
854	?	10 fév.	Shawinigan, Québec	Restaurant	Restaurant	?				29(?)	36	?	V.C.D.F.	
855	?	11 fév.	Winnipeg, Manitoba	Restaurant	Restaurant	Mets mexicains (tacos au poulet)				4(4)	3-12	24-72	V.C.D.	
856	?	13 fév.	Ucluelet, Colombie-Britannique	Domicile	Domicile	Hamburgers				3(4)	10	?	N.V.C.D.P.	
857	?	13 fév.	Saskatoon, Saskatchewan	Restaurant	Restaurant	Salade				2(2)	3	6	C.D.	
858	?	14 fév.	Willowdale, Ontario	Magasin de détail	?	Lait 2 %				4(?)	48	?	N.V.C.D.	
859	?	14 fév.	St-Hyacinthe, Québec	Domicile	Domicile	Poulet				2(?)	8-16	?	N.V.C.D.	

860	?	16 fév.	Duncan, Colombie-Britannique	Domicile	Domicile	Filets de poisson	2(2)	1-6	>10	N.V.D.	
861	?	16 fév.	Etobicoke, Ontario	Magasin de détail	?	Crème	2(2)	5	?	?	
862	?	16 fév.	North York, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Veau, spaghetti ou poulet	2(?)	2	?	C.F.	
863	?	16 fév.	North York, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Pâtisseries	2(3)	2	?	C.F.	
864	?	17 fév.	North York, Ontario	Restaurant	Restaurant	Poulet	4(?)	1	?	?	
865	?	17 fév.	Oakville, Ontario	Domicile	Domicile	Muffins	4(?)	4	3	V.D.	
866	?	18 fév.	Vancouver, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Trempette à l'ail, courgette, vol-au-vent aux épinards, salade grecque	2(2)	12-14	?	?	Seule la trempette à l'ail a été soumise à des tests.
867	?	20 fév.	Richmond Hill, Ontario	Magasin de détail	?	Panzeratto (mozzarella, pepperoni, champignons et sauce tomate)	3(?)	12	?	?	
868	?	21 fév.	Winnipeg, Manitoba	Magasin de détail	?	Gin	2(2)	12	?	N., transpiration	
869	?	22 fév.	Brampton, Ontario	Magasin de détail	?	Gâteau à la crème glacée	2(?)	2	6	D.	
870	?	22 fév.	Etobicoke, Ontario	Magasin de détail	?	Pâté de foie	2(?)	24	?	?	
871	?	23 fév.	Vancouver, Colombie-Britannique	Domicile	Domicile	Saucisses d'agneau (type Merguez)	2(2)	7½	?	V.D.P., transpiration	
872	?	23 fév.	Etobicoke, Ontario	Restaurant	Restaurant	Tranches de dinde	2(?)	11-16	?	?	
873	?	24 fév.	Cambridge, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Hamburgers avec fromage	9(?)	13	?	N.V.D.F.	
874	?	24 fév.	Nepean, Ontario	Restaurant	Restaurant	Ailes de poulet, pelures de pommes de terre	4(?)	3	?	?	
875	?	24 fév.	Ottawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	Croustilles natcho, ailes de poulet	4(4)	3-9	?	V.D.H.	
876	?	25 fév.	North York, Ontario	Magasin de détail	?	Croquettes de poulet	2(2)	6½	10½	V.C.D.	
877	?	26 fév.	Midhurst, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Poulet	2(2)	24	?	?	
878	?	27 fév.	Brampton, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Poulet et côtes	2(?)	½	?	N.C.D.	
879	?	28 fév.	London, Ontario	Domicile	Domicile	Dinde	3(?)	3	?	?	
880	?	1 mars	Keremeos, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Pizza ou salami	2(2)	8-10	1-3	N.V.C.D.P.	

Cat. d'épi-sodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipula-tion inadéquate	Véhicule	Données de lab.			Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établisse-ment			P	V	H	Nombre de maladies (à risque)	Incub-ation (h)	Durée (h)	Symptômes	
881	?	1 mars	Ottawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	Pépites de poulet				3(3)	5-9	?	?	
882	?	2 mars	Thunder Bay, Ontario	Hôpital	Hôpital	Boeuf, jambon, dinde et salade de pommes de terre				5(?)	?	?	?	
883	?	3 mars	Bracebridge, Ontario	Maison de santé	Maison de santé	Choux farcis				3(?)	2-2½	11¼	N.V.D.	
884	?	3 mars	Hamilton, Ontario	Magasin de détail	Domicile	Sauce pour boeuf				6(?)	8½	12½	N.V.C.D.H.	
885	?	5 mars	Abbotsford, Colombie-Britannique	Domicile	Domicile	Truite fumée				2(3)	3-9½	?	V.	
886	?	5 mars	Québec, Québec	Magasin de détail	?	Jus de pomme				3(3)	?	?	D.	
887	?	6 mars	Kamloops, Colombie-Britannique	Domicile	Domicile	Sauce barbecue				3(3)	5-12	½	N.V.C.F.	
888	?	9 mars	Toronto, Ontario	?	?	Dinde, salades ou rôti de boeuf				20(?)	4	?	N.V.C.D.	
889	?	10 mars	Cranbrook, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Friandise aux céréales				2(2)	6-13	8	N.V.C.D.	
890	?	10 mars	Chatham, Ontario	Domicile	Domicile	Desserts aux pommes, aux bleuets et aux framboises		X		26(?)	24	?	?	N.C.A.: 10 000/g.
891	?	10 mars	Regina, Saskatchewan	Magasin de détail	Domicile	Mets chinois (riz frit et poulet avec sauce aigre-douce)				4(4)	5	?	V.C.D.	
892	?	11 mars	Midhurst, Ontario	Magasin de détail	?	Lait au chocolat				2(?)	10-12	?	V.D.	
893	?	11 mars	Thunder Bay, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Saucisses				2(?)	2½	?	?	
894	?	12 mars	North York, Ontario	Cafétéria	Cafétéria	Dinde				6(?)	?	?	N.V.D.	
895	?	12 mars	Peterborough, Ontario	Hôpital	Hôpital	Hamburgers avec sauce				3(?)	?	?	?	
896	?	12 mars	Saskatoon, Saskatchewan	?	?	Mets chinois (chow mein)				4(5)	12	12	C.D.	
897	?	15 mars	Port Colborne, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Champignons en conserve				4(5)	¼-1	2-3	C.D.	

898	?	15 mars	Guelph, Ontario	Domicile	Domicile	Lait de chèvre		2(?)	?	?	?	Le lait a été trouvé négatif à l'égard de Yersinia enterocolitica.
899	?	15 mars	London, Ontario	Magasin de détail	?	Céréales de son		3(3)	12	?	V.D.	
900	?	15 mars	Wasaga, Ontario	Restaurant	Restaurant	Salade César		3(3)	2	?	V.D.	
901	?	15 mars	Regina, Saskatchewan	Magasin de détail	Domicile	Crème glacée au chocolat		2(3)	3	?	V.C.D.	
902	?	16 mars	Ottawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	Frites ou hamburgers		2(?)	2	?	?	
903	?	16 mars	Ottawa, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Hamburgers, frites ou boisson		2(3)	3	?	V.C.	
904	?	16 mars	Toronto, Ontario	Restaurant	Restaurant	Mets mexicains (haricots frits, tortillas, sauces, crème sure)		2(?)	8	?	?	
905	?	17 mars	Delta, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Steak de surlonge, rondelles d'oignon ou salade		2(2)	½-2	15	N.V.C.D.	
906	?	17 mars	Langley, Colombie-Britannique	Restaurant, domicile	?	Pizza		4(4)	5-12	12-14	N.V.	
907	?	17 mars	Timmins, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Poulet		4(4)	6	?	?	
908	?	17 mars	Saskatoon, Saskatchewan	Boucherie	Boucherie	Saucisson de Bologne		2(2)	4	12	C.D.	
909	?	18 mars	London, Ontario	Magasin de détail	?	Beurre d'arachide		2(2)	9	168	N.D.	
910	?	18 mars	Windsor, Ontario	Boulangerie	Boulangerie	Gâteau au chocolat		4(4)	7½-8½	?	?	
911	?	19 mars	Gatineau, Québec	Restaurant	Restaurant	Poulet	X	2(?)	12	24-30	N.V.D.F.H.	1 000 streptocoques fécaux/g dans le poulet cru.
912	?	20 mars	Richmond Hill, Ontario	Restaurant	Restaurant	Mets chinois (boulettes de poulet, riz frit)		2(?)	¾	?	?	
913	?	23 mars	Coquitlam, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Tourtière		2(2)	½	12	N.C., transpiration	
914	?	24 mars	Port McNeil, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Mets chinois (boeuf et tomates, chow mein, boeuf et brocoli, chop suey, poulet aux amandes)		2(4)	6-7	36-48	N.V.C.D.F.P.	
915	?	24 mars	Ottawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	Mets chinois (boulettes de poulet, rouleaux impériaux)		2(2)	3	?	V.C.D.F., indigestion, étourdissements	
916	?	25 mars	Burnaby, Colombie-Britannique	Domicile	Domicile	Poulet frit ou salade de pommes de terre		2(?)	16	12	C.D.F.	
917	?	25 mars	Vancouver, Colombie-Britannique	École	?	Succédané de sirop d'érable		7(20)	¾-1	?	N.D.	

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab.			Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établissement			P	V	H	Nombre de maladies (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	
918	?	27 mars	Winnipeg, Manitoba	Magasin de détail	?	Poisson				2(2)	6-12	?	?	
919	?	27 mars	Hamilton, Ontario	Domicile	Domicile	Poulet				3(?)	1	1	N.C.	
920	?	27 mars	Hamilton, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Pizza				2(?)	1	?	V.	
921	?	27 mars	Scarborough, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Noisettes enrobées de chocolat				2(?)	?	?	?	
922	?	29 mars	Windsor, Ontario	Restaurant	Restaurant	Chili, fèves, saucisses fumées, thé, rôties ou margarine)				2(2)	1½-7½	?	?	
923	?	30 mars	Kamloops, Colombie-Britannique	Boulangerie	?	Beignets à la crème				4(6)	2-3	12-48	N.V.C.D.	
924	?	30 mars	Ottawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	Sauce à l'ail				2(12)	12	?	N.V.D.	
925	?	30 mars	Montréal, Québec	Domicile	Domicile	Jambon ou assiettes de crevettes				8(9)	32-90, moyenne : 43	4-12	N.V.C.D.	
926	?	30 mars	Montréal, Québec	Domicile	Domicile	Céréales de blé				2(2)	½	6	N.C.D., faiblesse	
927	?	1 avril	Québec, Québec	Magasin de détail	Domicile	Légumes en conserve				2(?)	45	48	V.H., maux de dos	
928	?	4 avril	Port Coquitlam, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Viandes tranchées				2(4)	1½	36-38	V.D.F.P., cloques dans la bouche	
929	?	4 avril	Winnipeg, Manitoba	Restaurant mets-à-emporter	?	Pizza				2(2)	12	>12	N.V.C., étourdissements	
930	?	4 avril	Toronto, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Pizza (champignons, pepperoni et fromage)				6(6)	8½	?	?	
931	?	6 avril	Montréal, Québec	Restaurant	Restaurant	Mets chinois				2(2)	4-7	6½	N.V.C.D.H.	
932	?	6 avril	Montréal, Québec	Restaurant-minute	Restaurant-minute	Poulet				18(26)	14-42, moyenne : 30½	>72	N.V.C.D.H.	
933	?	7 avril	Vancouver, Colombie-Britannique	Domicile	?	Crabe				2(2)	3	24	N.V.C.D.	
934	?	7 avril	Hanmer, Ontario	Domicile	Traiteur	Salades (oeufs, pommes de terre, riz, thon)				7(12)	28	?	N.V.C.D.F.H., frissons	

935	?	7 avril	Brossard, Québec	Magasin de détail	Domicile	Haricots jaunes en conserve	2(2)	2	?	N.V.C.D.F., éruptions cutanées, enflure du visage
936	?	7 avril	Montréal, Québec	Restaurant	Restaurant	Spaghetti et boeuf mariné	2(2)	2-3	20-24	N.V.C.D., faiblesse, étourdissements
937	?	8 avril	Langley, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Boeuf et nouilles en conserve	2(2)	4½-5½	8-12	N.V.C.D.
938	?	8 avril	Montréal, Québec	Domicile	Domicile	Crème de poirots	2(2)	8-9	13	N.V.C.D., faiblesse
939	?	8 avril	St-Jean, Québec	Magasin de détail	?	Jambon	3(?)	4-12	24-48	N.V.C.D.
940	?	9 avril	Hamilton, Ontario	Magasin de détail	?	Poulet	4(?)	4	14	N.V.C.
941	?	9 avril	Kitchener, Ontario	Magasin de détail	?	Saucisson polonais	2(?)	12	24	V.D.
942	?	11 avril	Oshawa, Ontario	?	?	Panzeratto (mozzarella, pepperoni, champignons, sauce aux tomates)	3(3)	?	7½	N.V.D.
943	?	11 avril	Thunder Bay, Ontario	Magasin de détail	Domicile	Steak	2(?)	?	?	N.D.
944	?	12 avril	London, Ontario	Magasin de détail	?	Thon en conserve	2(2)	3	?	N.V.F.
945	?	12 avril	Ottawa, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Pizza (pepperoni, poivrons, champignons)	2(?)	15½	?	?
946	?	13 avril	Midhurst, Ontario	Magasin de détail	?	Boeuf haché	2(2)	14½	?	?
947	?	14 avril	Vancouver, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Crevettes en conserve	2(2)	6-8	?	C.D.
948	?	15 avril	Vancouver, Colombie-Britannique	Magasin de détail	Magasin de détail	Mets japonais (sushi au vivaneau)	4(4)	¼	?	N.V.C.
949	?	15 avril	Ottawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	?	4(?)	12	?	?
950	?	17 avril	Manotick, Ontario	Garderie	Garderie	Casserole de macaroni et de saucisses fumées	16(28)	3½-22	?	V.D.
951	?	17 avril	Ottawa, Ontario	École	?	Saucisses fumées	8(?)	1¾	?	?
952	?	22 avril	Richmond, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Poisson	2(?)	1½-2	?	N.V.C.F.H.
953	?	22 avril	Trois-Rivières, Québec	Restaurant	Restaurant	Poulet barbecue et sauce	4(?)	2	?	N.V.D.
954	?	23 avril	Vancouver, Colombie-Britannique	Restaurant-minute	Restaurant-minute	Sauce aux palourdes	2(2)	<1-4	>24	N.V.C.D.
955	?	23 avril	Cambridge, Ontario	Restaurant	Restaurant	Roulé de dinde	24(?)	9	34	V.D.

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	V	H	Données cliniques: Nombre de maladies (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
956	?	23 avril	London, Ontario	Magasin de détail	?	Jus de légumes				2(2)	10	48	N.V.H., frissons	
957	?	25 avril	Brantford, Ontario	Magasin de détail	?	Jambon cuit				2(?)	6	?	?	
958	?	25 avril	Levis, Québec	Sucrerie	Sucrerie	Sirop d'érable				4(?)	Immédiatement	?	N.D.	
959	?	27 avril	Kingston, Ontario	Hôpital	Hôpital	Rôti de boeuf				2(?)	32-36	?	?	
960	?	28 avril	Burns Lake, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Dinde				2(2)	3¾-14	11	N.V.C.P.	
961	?	avril	Sudbury, Ontario	Restaurant	Restaurant	Poulet, macaroni, salade de chou				8(12)	30	1-2	N.V.C.D.F.H., frissons	
962	?	1 mai	Scarborough, Ontario	Magasin de détail	?	Yogourt aux fraises				2(2)	4	<72	D., douleurs gastriques, gaz, perte d'appétit	
963	?	1 mai	St-Irénée, Québec	Magasin de détail	Domicile	Saucisson polonais				4(?)	7	?	N.C.D.	
964	?	2 mai	Windsor, Ontario	Magasin de détail	?	Jus d'ananas				13(?)	?	?	?	
965	?	2 mai	Windsor, Ontario	École	École	Jus				73(?)	?	?	?	
966	?	2 mai	Montréal, Québec	Poissonnerie	Domicile	Crevettes		X		2(3)	6	?	N.V.C.D.F.H.	Streptocoques fécaux : 1 000/g.
967	?	2 mai	Montréal, Québec	Boucherie	Restaurant	Viande		X		2(2)	?	?	N.V.(graves), C.(graves)	Yersinia enterocolitica a été isolé dans la viande.
968	?	4 mai	Kincardine, Ontario	Restaurant	Restaurant	Pizza				8(?)	20-40	?	?	
969	?	5 mai	Ottawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	Tourtière et fèves au lard faites à la maison				2(2)	4-6	?	V.C.D., gaz	
970	?	9 mai	London, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Cottage				2(?)	13½	7	C.D.	
971	?	10 mai	Vancouver, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Boeuf salé				2(2)	9-12¼	?	D.	
972	?	11 mai	Langley, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Mets chinois (porc barbecue, riz frit, chow mein au poulet, côtes avec sauce aigre-douce)				4(5)	2-18	24	V.C.D.	
973	?	11 mai	Cobourg, Ontario	Restaurant	Restaurant	Pâtes				3(3)	1-1½	8	V.C.D.	

974	?	12 mai	Niagara Falls, Ontario	Restaurant	Restaurant	Saucisses	2(4)	17	24	N.V.C.D.F.
975	?	12 mai	Québec, Québec	Magasin de détail	Domicile	Céréales (avoine)	2(?)	3	12	D.
976	?	13 mai	Winnipeg, Manitoba	Domicile	Domicile	Chili	2(2)	8	>24	N.C.D.
977	?	13 mai	Kingston, Ontario	Restaurant	Restaurant	Pizza	2(?)	7	?	?
978	?	13 mai	Ottawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	Poulet	2(2)	2½-13	?	V.C.D.
979	?	13 mai	Montréal, Québec	Domicile	Domicile	Viande hachée ou oeufs	3(3)	6-8	?	N.V.C.D. (graves), étourdissements
980	?	15 mai	Burlington, Ontario	Restaurant	Restaurant	Hamburger	21(?)	?	?	V.D.
981	?	16 mai	Cloverdale, Colombie-Britannique	Domicile	Domicile	Biscuits aux copeaux de chocolat faits à la maison	5(5)	2-3	2-5	C.D.
982	?	16 mai	North Vancouver, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Mets chinois	2(2)	6½-7½	>12	N.V.D.
983	?	16 mai	Hamilton, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Poulet frit	4(?)	2½	12½	N.V.C.
984	?	19 mai	Fernie, Colombie-Britannique	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Crème glacée	4(5)	1-12	?	N.V.C.D.
985	?	20 mai	Brantford, Ontario	Chalet	Chalet	Bouillon de poulet	7(?)	?	?	?
986	?	22 mai	Clearbrook, Colombie-Britannique	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Mets chinois (rouleaux impériaux, boulettes de poulet avec sauce aigre-douce, chow mein au porc, riz à la vapeur)	3(3)	2-17	16	N.D.
987	?	22 mai	Winnipeg, Manitoba	Réception	Traiteur	Poulet, sauce ou salade de chou	3(3)	5-6	24	V.C.D.
988	?	23 mai	Vancouver, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Salade de crevettes	2(2)	1	?	N.V.
989	?	23 mai	Montréal, Québec	Hôtel	Hôtel	Assortiment de sandwiches	7(10)	1½	Plusieurs	F.H., étourdissements, vue brouillée, bouffées de chaleur, grande soif
990	?	24 mai	Sudbury, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Mets chinois (boulettes de poulet avec sauce aigre-douce)	3(3)	8	<48	N.V.C.D.H.
991	?	25 mai	Vancouver, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Crevettes fraîches	2(?)	3½	48	N.V.C.D.F.
992	?	29 mai	Québec, Québec	Magasin de détail	Domicile	Tomates en conserve	2(?)	5	48	N.C.

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	V	H	Données cliniques: Nombre de maladies (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
993	?	30 mai-1 juin	Ottawa, Ontario	Hôtel	Hôtel	Dinde				9(120)	36	?	N.V.D.H.	
994	?	31 mai	St Catharines, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Pizza				2(?)	5	24	V.C.D.	
995	?	2 juin	Winnipeg, Manitoba	Réception	?	Poulet				2(1 200)	24	4	N.V.C.D.F.	L'enquête n'a pas été achevée. Les renseignements obtenus sont inadéquats.
996	?	5 juin	Timmins, Ontario	Magasin de détail	Domicile	Rôti de boeuf				2(?)	1	39	N.C.D.	
997	?	11 juin	Kamloops, Colombie-Britannique	Domicile	Domicile	Steak sur le gril, salades, pommes de terre au four ou ambroisie				6(15)	2½-11	16	N.C.D.F.P., frissons, étourdissements	
998	?	13 juin	Ottawa, Ontario	?	?	Poulet				2(3)	3½	?	?	
999	?	14 juin	Ottawa, Ontario	Hôtel	Hôtel	Oeufs à la bénédictine				9(13)	7-24	?	N.V.D.F.	
1000	?	15 juin	Nanaimo, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Mets chinois				4(6)	3-4	24	N.V., ballonnement, gaz	
1001	?	15 juin	Ottawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	Crevettes				2(2)	12-12½	?	N.V.D., étourdissements	
1002	?	16 juin	Maple Ridge, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Poulet, boeuf, riz, salade ou gâteau				4(4)	10-12	48-72	N.C.D.	
1003	?	17 juin	Ottawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	Mets chinois (boulettes de poulet)				2(2)	5-6	?	?	
1004	?	19 juin	Whalley, Colombie-Britannique	Delicatessen	?	Jambon				2(3)	6-7	36	N.V.D.F.	
1005	?	21 juin	Kamloops, Colombie-Britannique	Hôpital	Hôpital	Lait frappé				4(?)	2-6	?	N.D.	Quatre patientes du service d'obstétrique sont devenues malades après avoir bu un lait frappé.
1006	?	22 juin	Vancouver, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Morue				2(10)	2½	?	N.V.D.	
1007	?	23 juin	Jonquière, Québec	Boucherie	?	Rôti de boeuf				2(?)	24	?	Éruptions cutanées, urticaire	
1008	?	24 juin	Vancouver, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Palourdes ou poisson de la Nouvelle-Zélande				2(2)	8	?	N.C.	
1009	?	24 juin	Etobicoke, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Pizza				2(?)	Immédiatement	?	?	

1010	?	25 juin	Bowmanville, Ontario	Magasin de détail	?	Lait glacé	2(?)	2	?	N.V.C., frissons	
1011	?	26 juin	Scarborough, Ontario	Restaurant	Restaurant	Boeuf	3(?)	13	?	?	
1012	?	26 juin	Scarborough, Ontario	Magasin de détail	?	Pizza	3(3)	11¼	< 24	V.F.H.	
1013	?	28 juin	Ottawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	Mets chinois	6(6)	?	?	N.C.H.	
1014	?	28 juin	Ottawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	?	5(?)	1	?	?	
1015	?	1 juil.	Surrey, Colombie-Britannique	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Pizza	3(3)	3-4	½-6	V.C.D.	
1016	?	1 juil.	Stratford, Ontario	Magasin de détail	?	Jambon	2(2)	7½	?	D.	
1017	?	3 juil.	Mississauga, Ontario	Restaurant	Restaurant	?	2(3)	3½	?	N.D.	
1018	?	3 juil.	Newmarket, Ontario	Cafétéria	Cafétéria	Porc, pommes de terre ou fèves	12(?)	16	≤ 2 sem.	N.V.D.F.	Il n'a pas été possible de mener à bien une analyse fiable, la quantité d'échantillons étant trop faible.
1019	?	5 juil.	Kamloops, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Pouding au chocolat prêt à manger	3(3)	3½	?	V.	
1020	?	6 juil.	Windsor, Ontario	Magasin de détail	?	Tablettes de crème glacée	2(?)	4-5	?	?	
1021	?	7 juil.	Hamilton, Ontario	Magasin de détail	?	Poulet	4(4)	3-8	?	V.C.D.H.	
1022	?	8 juil.	Nanaimo, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Boeuf haché ou mayonnaise	2(2)	1¾	6	V.C.D.	
1023	?	8 juil.	Saskatoon, Saskatchewan	?	?	Haricots en conserve	4(5)	4	24	N.V.	
1024	?	10 juil.	Perth, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Jus de pomme en boîte	2(?)	?	?	Douleurs thoraciques	
1025	?	10 juil.	Stoney Creek, Ontario	Magasin de détail	?	Boisson gazeuse en canette	2(2)	?	?	C.	
1026	?	11 juil.	North York, Ontario	?	?	Fruit	3(?)	7	?	N.D.	
1027	?	12 juil.	Ladner, Colombie-Britannique	Domicile	Domicile	Tarte aux bleuets	3(9)	3-5	½	N.V., gaz	
1028	?	13 juil.	Vancouver, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Salades (grecque ou verte)	2(2)	8-10	?	N.V.C.D.P.	
1029	?	14 juil.	Nanaimo, Colombie-Britannique	Domicile	Domicile	Saucisses de porc, brocoli, maïs, pommes de terre, tomates ou tarte au citron	2(2)	5	12	N.V.C.D.	

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab.			Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établissement			P	V	H	Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	
1030	?	14 juil.	Richmond, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Poisson, sauce et frites				4(4)	2½-3	?	N.V.C.D.P., frissons, sueurs froides	
1031	?	14 juil.	Shediac, Nouveau-Brunswick	Club	Traiteur	Salade de pommes de terre				17(?)	6-8	24-48	V.C.D.	
1032	?	14 juil.	Brockville, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Poulet barbecue				2(?)	14	?	V.C.D.H.	
1033	?	15 juil.	Hamilton, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Pizza				3(?)	3	24	N.V.C.	
1034	?	15 juil.	Midhurst, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Confiture				2(2)	2	?	?	
1035	?	15 juil.	Willowdale, Ontario	Magasin de détail	?	Jambon				2(?)	6	?	V.	
1036	?	17 juil.	Toronto, Ontario	Restaurant	Restaurant	Mélange de sauce à salade				2(?)	½	?	?	La sauce à salade était à base de crème.
1037	?	19 juil.	Ottawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	Mets chinois (rouleaux impériaux)				3(?)	4	?	?	
1038	?	19 juil.	Ottawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	Mets chinois (canard, moules, rouleaux de printemps, poulet, côtes)				3(4)	4-6	?	V.D.	
1039	?	21 juil.	Burnaby, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Huîtres				30(300)	15	?	N.V.C.D.F.	
1040	?	21 juil.	Parksville, Colombie-Britannique	Domicile	Domicile	Hamburgers, saucisses fumées ou salade de pommes de terre				7(7)	4-13	24-48	N.V.C.D.F.	
1041	?	21 juil.	Shuswap Lake, Colombie-Britannique	Ferme	Ferme	Gigot d'agneau rôti				9(14)	12-24	18-24	N.V.C.H.	
1042	?	22 juil.	Thunder Bay, Ontario	Restaurant	Restaurant	Hamburgers avec fromage				2(?)	2	?	N.D.	
1043	?	23 juil.	Vancouver, Colombie-Britannique	Restaurant-minute	Restaurant-minute	Hamburgers				2(2)	½-25	48	D.F.	
1044	?	23 juil.	Ottawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	Chair de crabe				2(2)	6-11	?	N.C.D.	
1045	?	24 juil.	Richmond, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Poisson et fruits de mer (mélange de turbot, de goberge et de crabe)				4(?)	6-10	?	D.	

1046	?	24 juil.	Surrey, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Lasagne, spaghetti ou pizza	2(2)	1-2	15	N.V.C.D.
1047	?	24 juil.	Thunder Bay, Ontario	Magasin de détail	?	Crème sure	2(?)	9½	?	V.C.D., frissons
1048	?	28 juil.	MacKenzie, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Crème glacée ou pizza	2(2)	6-8	12-18	N.V.C.D.F.
1049	?	28 juil.	Guelph, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Pizza	5(?)	?	?	?
1050	?	28 juil.	Mississauga, Ontario	Restaurant	Restaurant	Morue	3(?)	¾	?	?
1051	?	28 juil.	Thunder Bay, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Rôti de porc	3(3)	28-29	?	?
1052	?	29 juil.	Victoria, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Pizza	4(4)	?	2	C.D.
1053	?	30 juil.	Nanaimo, Colombie-Britannique	Domicile	Domicile	Assiettes de dinde garnies	6(8)	3½-12	>24	N.C.D.
1054	?	31 juil.	Port Alberni, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Saucisses fumées ou batonnets de poisson	3(4)	11-12	23-36	N.V.D.F.
1055	?	31 juil.	Chicoutimi, Québec	Boucherie	?	Boeuf haché	2(?)	3½	?	N.C.D.
1056	?	31 juil.	Regina, Saskatchewan	Restaurant	Restaurant	Veau, spaghetti ou poulet	2(2)	8	4	N.C.D.F.H.
1057	?	1 août	Saskatoon, Saskatchewan	?	?	Mets chinois (rouleaux impériaux)	2(2)	9	24	C.D., gaz
1058	?	3 août	Toronto, Ontario	Restaurant-minute	Restaurant-minute	Oeufs, bacon et fromage sur muffin	2(?)	7½	<96	C.D.F., sueurs froides
1059	?	4 août	Hamilton, Ontario	Magasin de détail	Domicile	Boeuf haché	2(?)	15-18	?	?
1060	?	6 août	Simcoe, Ontario	Domicile	Domicile	Galarto au porc et au poulet	2(2)	2	?	?
1061	?	7 août	Vancouver, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Pain pita farci à l'agneau et au boeuf (Donair) ou sauce	2(?)	½-1	8	N.P., bouffées de chaleur
1062	?	7 août	Ottawa, Ontario	Grossiste	Maison de santé	Ragoût de boeuf	4(7)	<6	?	?
1063	?	9 août	Langley, Colombie-Britannique	Réunion sociale dans une salle	Traiteur	Viandes froides, salades, trempettes ou gâteau d'anniversaire	28(34)	29-50	6-24	N.V.C.D.F.

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	V	H	Données cliniques: Nombre de maladies (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
1064	?	9 août	Winnipeg, Manitoba	Restaurant	Restaurant	Crevettes				3(4)	6½	>48	N.V.C.D.F.	On a reçu le rapport 14 jours après l'installation de la maladie, et la victime s'est montré peu coopérative. Une inspection a révélé que l'équipement fonctionnait bien et que les aliments avaient été manipulés correctement.
1065	?	9 août	Mississauga, Ontario	Restaurant	Restaurant	Poulet ou salade de chou				2(?)	1-1½	?	?	
1066	?	9 août	Rexdale, Ontario	Magasin de détail	?	Thon en conserve				2(2)	9½-10	14	N.V.C.P.	
1067	?	10 août	McBride, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Lasagne, côtelettes de porc ou hamburgers				10(12)	8-18	?	N.V.C.D.F.	
1068	?	11 août	Ottawa, Ontario	Grossiste	Maison de santé	Rôti de porc				5(7)	?	?	?	
1069	?	11 août	Gatineau, Québec	Magasin de vins et de spiritueux	?	Vin rouge				3(?)	1½	2 jours	V.D.F.H.	
1070	?	12 août	Ottawa, Ontario	Magasin de détail	?	Mélange de sauce à salade				3(?)	12	?	?	
1071	?	14 août	Willowdale, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Mets chinois				3(6)	½	?	N.D.	
1072	?	15 août	Burnaby, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Pétoncles, tortellini, salade César ou salade de poulet				5(17)	½-1½	12-36	V.D.	
1073	?	15 août	Montréal, Québec	Restaurant	Restaurant	Riz à l'hawaïenne				4(4)	24-36, moyenne : 28	72	N.V.C.D., étourdissements	
1074	?	16 août	Victoria, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Courgette				2(?)	8	?	?	
1075	?	17 août	Delta, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Steak				3(4)	6	48	N.C.D.	
1076	?	17 août	Delta, Colombie-Britannique	Restaurant-minute	Restaurant-minute	Poulet frit				3(5)	5½-9	?	N.V.F.	
1077	?	18 août	Vancouver, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Nouilles				2(2)	8-21	?	V.D.	
1078	?	19 août	Kitchener, Ontario	Restaurant	Restaurant	Casserole				2(?)	1½	?	?	

1079	?	20 août	Vancouver, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Pizza	3(3)	½-1	> 24	N.V.C.	
1080	?	22 août	Regina, Saskatchewan	Restaurant	Restaurant	Mets chinois (poulet pané, boulettes de poulet, riz frit au porc)	2(2)	2-3	24	N.V.C.D.	
1081	?	23 août	Toronto, Ontario	Restaurant	Restaurant	Poulet	3(3)	6-10	?	N.V.C.D.F.H., frissons, étourdissements	
1082	?	25 août	Charlesbourg, Québec	Restaurant	Restaurant	Viandes froides (jambon fumé, salami, saucisson, capicolo)	3(?)	9	12	N.C.D., étourdissements	
1083	?	27 août	Houston, Colombie-Britannique	?	?	Choux farcis, veau avec sauce, salade, tarte au citron ou bacon	6(20)	9	72	N.V.C.D.	
1084	?	27 août	Nanaimo, Colombie-Britannique	Restaurant-minute	Restaurant-minute	Poulet frit	4(4)	9	12-> 36	N.V.C.D.	
1085	?	27 août	Kitchener, Ontario	?	?	Fromage	3(?)	5½	?	?	
1086	?	27 août	Toronto, Ontario	Restaurant	Restaurant	Mets chinois (poulet avec sauce aigre-douce, chow mein au poulet)	2(?)	3½	7½	N.V.C.D.	
1087	?	30 août	Winnipeg, Manitoba	?	?	Poulet ou salade de chou	2(2)	9-14	?	N.V.C.D.F.	
1088	?	30 août	London, Ontario	Magasin de détail	?	Côtelettes de porc	2(2)	3½	19½	N.V.C.D., frissons	
1089	?	31 août	Kanata, Ontario	Magasin de détail	?	Lait 2 %	3(3)	8	?	?	Le lai fut le seul aliment consommé par toutes les victimes.
1090	?	1 sept.	St Andrews, Ontario	Hôpital	Hôpital	Sandwich club	2(?)	13	24	N.C.	
1091	?	2 sept.	Montréal, Québec	Boulangerie	?	Salade de concombres	4(4)	½-1	2	N.V.	
1092	?	3 sept.	Winnipeg, Manitoba	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Pizza	6(6)	3	2 jours	V.D.	
1093	?	3 sept.	Winnipeg, Manitoba	Restaurant	?	Pizza (jambon, bacon)	3(3)	¼-6	48	V.D.F.	
1094	?	4 sept.	Kingston, Ontario	Établissement carcéral	Établissement carcéral	Porc, sauce ou chocolat	3(?)	½	?	N.V.D.	
1095	?	5 sept.	Kingston, Ontario	Magasin de détail	?	Salade César	4(?)	3-4	?	?	
1096	?	6 sept.	Coquitlam, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Galettes de viande hachée	3(4)	4-8	24-96	N.V.D.	
1097	?	8 sept.	North Vancouver, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Mets chinois (riz, boeuf, grosses crevettes, poulet, laitue)	2(2)	2	21	V.C.D.	
1098	?	8 sept.	Ottawa, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Poulet et salade de macaroni	2(2)	2	?	V.C.D., frissons	

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab.			Données cliniques				
			Localité	Établissement			P	V	H	Nombre de maladies (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
1099	?	9 sept.	North York, Ontario	Magasin de détail	?	Aliment pour bébé (patates douces en pot)				2(2)	?	?	V.Les deux bébés ont vomi quelques minutes seulement après avoir consommé l'aliment.	
1100	?	9 sept.	Woodbridge, Ontario	Magasin de détail	?	Eau en bouteille				1(1)	?	?	C., gaz	
1101	?	10 sept.	Montréal, Québec	Magasin de détail	Domicile	Soupe à l'oignon ou salade				2(?)	2	12	N.C.	
1102	?	10 sept.	Montréal, Québec	Restaurant	Restaurant	Poulet avec sauce				2(2)	4	24	N.V.C.D.	
1103	?	12 sept.	Mississauga, Ontario	Restaurant	Restaurant	Jambon, dinde				3(?)	24	?	?	
1104	?	16 sept.	Surrey, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Cheddar				2(2)	4	9	N.V.C.D.	
1105	?	16 sept.	Vancouver, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Steakettes				2(2)	2	>48	N.V.C.	
1106	?	16 sept.	Timmins, Ontario	Magasin de détail	?	Saucisson polonais				2(?)	<6	?	N.V.C.D., frissons	
1107	?	17 sept.	Burnaby, Colombie-Britannique	Restaurant mets-à-emporter	?	Pizza (champignons-fromage ou bacon-ananas)				3(4)	4-9½	24	N.V.C.D.F.H.	
1108	?	17 sept.	Vancouver, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Repas congelé prêt-à-manger				2(2)	4	?	C.D., gaz	
1109	?	17 sept.	Vancouver, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Tortellini et sauce				2(2)	4	?	V.D., étourdissements	
1110	?	18 sept.	Port Coquitlam, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Concombres				2(?)	1	?	N.V.C.D., étourdissements	
1111	?	21 sept.	Vancouver, Colombie-Britannique	Restaurant mets-à-emporter	?	Mets chinois (chow mein au poulet, côtes levées, riz à la vapeur ou boeuf et brocoli)				2(2)	2-6	>24	N.V.C.D.F.	
1112	?	24 sept.	Montréal, Québec	Restaurant	Restaurant	Hamburgers et poutine		X		2(2)	1½-2½	12	C., étourdissements, faiblesse	Boeuf haché cru : 300 S. aureus/g.
1113	?	24 sept.	Regina, Saskatchewan	Restaurant-minute	Restaurant-minute	Frites et sauce				3(4)	3½	?	N.C.D., brûlures d'estomac, faiblesse	Une personne souffrant de diarrhées graves a dû être hospitalisée.

1114	?	25 sept.	Langley, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Mets chinois (chop suey, chow mein, riz frit, foo young au poulet, porc avec sauce aigre-douce, rouleaux impériaux)	4(5)	7½-12	?	N.V.D.F.
1115	?	25 sept.	New Westminster, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Côtes de boeuf ou soupe à l'oignon gratinée	2(2)	12-14	24-36	N.C.D.
1116	?	26 sept.	Hamilton, Ontario	Domicile	Domicile	Steak	3(3)	6	?	?
1117	?	27 sept.	Vancouver, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Mets indiens (poulet au cari ou agneau aux épinards et au cari)	2(2)	2-8	36	N.V.D.
1118	?	27 sept.	London, Ontario	?	?	?	3(?)	5½	?	N.V.C.D.
1119	?	27 sept.	Orillia, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Biscuits aux copeaux de chocolat	2(?)	<48	?	V., éruptions cutanées, douleurs
1120	?	29 sept.	Vancouver, Colombie-Britannique	Domicile	Domicile	Casserole au thon et aux asperges	2(2)	7	>24	N.V.D., étourdissements
1121	?	29 sept.	Milton, Nouveau-Brunswick	Magasin de détail	?	Boeuf et poulet	3(4)	2-2½	?	C.D.
1122	?	30 sept.	Courtenay, Colombie-Britannique	Restaurant mets-à-emporter	?	Crevettes ou pizza au jambon	5(7)	9-12	?	V.C.D.P.
1123	?	30 sept.	Région de Vernon, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Pizza	4(4)	1-3	>24	N.C.F.H., douleurs dans les membres
1124	?	Septembre	Ottawa, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Poulet et salade de macaroni	2(2)	2	?	V.C.D., frissons
1125	?	1 oct.	Mississauga, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Poulet	2(2)	4	?	?
1126	?	1 oct.	Regina, Saskatchewan	Restaurant-minute	Restaurant-minute	Hamburgers, lait frappé ou frites	3(3)	1-1½	Continus	N.V.C.D.F.H.
1127	?	2 oct.	Orillia, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Potage de champignons en conserve	2(2)	?	?	V.
1128	?	4 oct.	Nanaimo, Colombie-Britannique	Restaurant-minute	Restaurant-minute	Poulet frit	3(3)	1	24	N.V.
1129	?	4 oct.	North York, Ontario	Domicile	Domicile	Gâteau au chocolat	13(7)	24	?	V.C.D.F.
1130	?	4 oct.	Toronto, Ontario	Domicile	?	Lait	5(5)	1	24	N.C.D.
1131	?	6 oct.	Coquitlam, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Mets chinois (chow mein, riz frit, foo young aux oeufs, grosses crevettes, poulet)	7(9)	28-36	?	N.V.C.D.
1132	?	10 oct.	Surrey, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Tranches de salami emballées	3(3)	7½	≈1	N.V.D.

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab.			Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établissement			P	V	H	Nombre de maladies (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	
1133	?	12 oct.	Winnipeg, Manitoba	?	?	Mets mexicains (tacos au poulet)				2(2)	14	>24	N.V.F.	
1134	?	13 oct.	Saanich, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Viandes froides (poitrine de dinde)				2(4)	5	24	N.V.C.D.	
1135	?	13 oct.	Brantford, Ontario	Magasin de détail	?	Saucisses fumées				4(4)	7	6	N.V.C.D.	
1136	?	13 oct.	Orillia, Ontario	Magasin de détail	Domicile	Dinde avec sauce				2(?)	3	?	?	
1137	?	14 oct.	London, Ontario	Restaurant	Restaurant	Jambon cuit				13(?)	10	?	N.C.D.	
1138	?	15 oct.	Scarborough, Ontario	Magasin de détail	?	Boeuf haché				4(?)	2½	?	N.C.D.	
1139	?	15 oct.	Montréal, Québec	Restaurant	Restaurant	Hot dog avec sauce aux tomates				1(1)	2	?	N.V.D.	
1140	?	16 oct.	Toronto, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Poulet, salade de pommes de terre				3(?)	5	24	N.V.C.F.H.	
1141	?	17 oct.	Montréal, Québec	Restaurant	Restaurant	Salade César, lasagne, nouilles et crème glacée				5(9)	10	?	N.V.C.D.	
1142	?	19 oct.	Vancouver, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Biscuits aux noisettes				3(3)	2½-12	?	V.D.F.	
1143	?	19 oct.	Montréal, Québec	Restaurant	Restaurant	Mets indiens				2(2)	12	?	N.V.C.H.	
1144	?	20 oct.	Coquitlam, Colombie-Britannique	Restaurant mets-à-emporter	?	Poulet, côtes, lasagne ou spaghetti				3(3)	16-24	?	N.V.C.D.F.	
1145	?	20 oct.	Kelowna, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Veau avec riz et légumes				2(2)	3	>48	N.V.D.F.	
1146	?	20 oct.	Winnipeg, Manitoba	?	?	Riz frit au cari et boeuf				3(4)	6	8-12	N.V.C.D.	
1147	?	20 oct.	Montréal, Québec	Restaurant	Restaurant	Poulet rôti et côtes avec riz et sauce				2(2)	10	?	N.V.C.D.	
1148	?	21 oct.	Regina, Saskatchewan	Magasin de détail	?	Poisson, sauce ou frites				2(5)	3-28	>24	V.C.D.	
1149	?	24 oct.	Vancouver, Colombie-Britannique	Restaurant mets-à-emporter	?	Pizza				3(3)	3½-7	?	N.V.C.D.	

1150	?	24 oct.	Montréal, Québec	Cafétéria	Cafétéria	Buffet	2(2)	10	5 jours	N.V.C.D.F.H., étourdissements, faiblesse	
1151	?	25 oct.	Delta, Colombie-Britannique	Domicile	Domicile	Galettes à base de boeuf haché et d'oeufs	2(2)	2	48	N.V.H.	
1152	?	25 oct.	Scarborough, Ontario	Magasin de détail	?	Boeuf haché	4(4)	2½	24	N.C.D., douleurs gastriques (graves)	
1153	?	26 oct.	Vancouver, Colombie-Britannique	Domicile	Domicile	Steak, salades de légumes ou tarte à la crème pâtissière	9(10)	24-36	?	V.D.F.	
1154	?	27 oct.	Montréal, Québec	Restaurant	Restaurant	Sandwich au jambon	1(1)	3½	?	N.V.C.D., frissons	
1155	?	28 oct.	Surrey, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Tortillas au maïs	2(2)	6	?	N.V.C.D.	
1156	?	28 oct.	Timmins, Ontario	Restaurant	Restaurant	Boeuf salé	2(?)	5	?	D., gaz	
1157	?	29 oct.	Montréal, Québec	Restaurant	Restaurant	Pain à l'ail	2(2)	1½-5	?	N.V.C.D.	Une personne a dû être hospitalisée pendant 24 heures.
1158	?	30 oct.	Brampton, Ontario	Domicile	Domicile	Poulet rôti	2(2)	54-56	36	V.C.F., étourdissements, faiblesse	
1159	?	30 oct.	London, Ontario	Magasin de détail	Domicile	Saucisson polonais	2(2)	2-7	?	N.V.C.D.H., démangeaisons	La date de péremption était dépassée.
1160	?	31 oct.	Ottawa, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Hamburgers avec fromage	2(4)	18-24	?	V.C.D.F.	
1161	?	Octobre	Osoyoos, Colombie-Britannique	?	?	Trempette pour boeuf	2(2)	3½	12	V.C.	
1162	?	Octobre	Ottawa, Ontario	Magasin de détail	?	Saucisson kolbassa	3(3)	5-12	?	N.V.C.D.	Trois personnes sont devenues malades et ont présenté les mêmes symptômes après avoir consommé du saucisson kolbassa en trois occasions différentes durant le mois.
1163	?	1 nov.	North York, Ontario	Maison de santé	Maison de santé	Assiettes de dinde garnies	53(?)	?	?	V.D.	
1164	?	1 nov.	Sudbury, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Pizza	3(3)	8	?	?	
1165	?	2 nov.	Merritt, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Pétoncles	2(2)	7-9	24-36	N.V.C.D.P.	
1166	?	2 nov.	Toronto, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Pizza (pepperoni)	2(?)	2½	13½	V.C.D.F.H.	
1167	?	3 nov.	Owen Sound, Ontario	Restaurant	Restaurant	Pizza	4(4)	12	?	?	
1168	?	4 nov.	Nanaimo, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Galettes de boeuf haché	2(2)	12-18	20-30	N.C.D.	

Cat. d'épi-sodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipula-tion inadéquate	Véhicule	Données de lab.			Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établisse-ment			P	V	H	Nombre de maladies (à risque)	Incub-ation (h)	Durée (h)	Symptômes	
1169	?	4 nov.	Petawawa, Ontario	Magasin de détail	?	Poulet avec sauce				2(2)	14½	?	N.V.D.	
1170	?	4 nov.	Montréal, Québec	Magasin de détail	Domicile	Dinde				2(2)	12	?	N.V.C.D.	
1171	?	5 nov.	Burnaby, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Filets de sole				2(2)	12	48	N.C.D.	
1172	?	5 nov.	Collingwood, Ontario	Hôtel	Hôtel	Sandwiches au porc				17(?)	24	?	?	
1173	?	5 nov.	Moosenee, Ontario	Restaurant	Restaurant	Oie et sauce				5(8)	2-18	?	V.C.D.F.H., frissons	
1174	?	6 nov.	Toronto, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Pizza				3(?)	71	?	V.D.F.	
1175	?	6 nov.	Lachute, Québec	Foyer pour personnes âgées	Foyer pour personnes âgées	Spaghetti et sauce à la viande				2(?)	¼-½	2	N.V.	
1176	?	6 nov.	Montréal, Québec	Restaurant-minute	Restaurant-minute	Poulet et salade de chou				2(2)	3	?	N.C., étourdisse-ments, faiblesse	
1177	?	7 nov.	Cranbrook, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Côtelettes de porc				2(2)	2-2½	48	C.D.H.P.	
1178	?	8 nov.	Dartmouth, Nouvelle-Écosse	?	?	Côtes				2(2)	?	?	N.C.	
1179	?	9 nov.	Toronto, Ontario	?	?	Soupe				100(?)	5½	?	?	
1180	?	9 nov.	Windsor, Ontario	Magasin de détail	Domicile	Poulet				6(?)	12	?	?	
1181	?	9 nov.	Montréal, Québec	?	?	Rôti de veau				3(6)	4-12	?	N.V.C.D.	
1182	?	9 nov.	Montréal, Québec	Restaurant	Restaurant	Mets chinois (rouleaux impériaux, chow mein, riz frit, côtes levées)				2(2)	1	?	C.D.	
1183	?	11 nov.	Mississauga, Ontario	Magasin de détail	?	Yogourt aux fraises				2(?)	7-13	?	?	
1184	?	11 nov.	Ottawa, Ontario	?	?	Mets chinois (boulettes de poulet, côtes levées à l'ail, riz, dessert)				2(?)	2	?	?	
1185	?	13 nov.	Saskatoon, Saskatchewan	Restaurant	Restaurant	Salade				2(2)	6	24	C.D.	
1186	?	14 nov.	Collingwood, Ontario	Hôtel	Hôtel	Boeuf, chili ou sauce				7(?)	24	?	?	

1187	?	16 nov.	Trail, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Pizza		3(?)	6-8	?	N.V.C.D.P.	
1188	?	16 nov.	Brampton, Ontario	Restaurant	Restaurant	Poulet, croustilles, sauce ou salade de chou		4(?)	1	?	?	
1189	?	20 nov.,	Brackendale, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Bifteck Salisbury		4(4)	8-12	72-96	N.V.C.D.F.	
1190	?	21 nov.	Saskatoon, Saskatchewan	Boulangerie	?	Beignets		2(2)	5	12	V.	
1191	?	22 nov.	Port Moody, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Mets chinois (chow mein, porc avec sauce aigre-douce, grosses crevettes)		2(2)	5	24	N.V.C.D.	
1192	?	23 nov.-3 déc.	Montréal, Québec	Garderie	Garderie	Sandwiches au thon, au poulet et au fromage		10(60)	?	24	V.D.F.H., ballonnement, angine	
1193	?	24 nov	Terrace, Colombie-Britannique	Restaurant-minute	Restaurant-minute	Pépites de poulet		2(2)	2½-6	30-40½	N.V.C.D.P.	
1194	?	24 nov.	Winnipeg, Manitoba	?	?	Salade César		3(75)	½-¾	4	N.D.	On a effectué une inspection afin de déterminer s'il y avait eu contamination par des produits chimiques. On n'a pas décelé la présence de sulfites ou de glutamate monosodique.
1195	?	24 nov.	Mississauga, Ontario	Restaurant	Restaurant	Poulet		2(2)	8	?	?	
1196	?	24 nov.	Témiscamingue, Québec	Restaurant	Restaurant	Mets chinois	X	3(?)	3-12	12-24	N.V.C.D.	Streptocoques fécaux : 10 000/g.
1197	?	25 nov.	Surrey, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Bacon		3(3)	8½-9½	2	N.V.D.	
1198	?	25 nov.	Brockville, Ontario	Magasin de détail	?	Côtelettes de porc		2(?)	9½	24	V.D.	
1199	?	25 nov.	St-Charles, Québec	Restaurant	Restaurant	?	X	28(?)	7-48	36	N.V.C.D.	Streptocoques fécaux : 10 000/g.
1200	?	26 nov.	Parksville, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Oeufs à la bénédictine		2(2)	2-7	2	N.V.D.	
1201	?	26 nov.	Alma, Québec	Restaurant	Restaurant	Hot dogs		2(?)	Immédiatement	?	N.V.D.	
1202	?	27 nov.	Ottawa, Ontario	Restaurant	Restaurant	Poisson		2(?)	6	?	?	
1203	?	27 nov.	Ottawa, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Pizza		4(4)	4	?	?	
1204	?	27 nov.	Montréal, Québec	Restaurant	Restaurant	Buffet à salades		3(?)	2½-6½	24-48	N.C.D.	
1205	?	27 nov.	Montréal, Québec	Restaurant	Restaurant	Hamburgers		2(2)	4	24-48	N.V.C.D.F.H., faiblesse	

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab.			Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établissement			P	V	H	Nombre de maladies (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	
1206	?	27 nov.	Montréal, Québec	Magasin de détail	?	Pâtisseries aux fraises				2(2)	1½	24	N.V.C.D., ballonnement, perte d'appétit	
1207	?	28 nov.	Antigonish, Nouvelle-Écosse	Magasin de détail	?	Spaghetti et sauce à la viande				2(2)	2-2½	24	N.V.C.D.	
1208	?	30 nov.	Prescott, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Trempette au fromage avec champignons				2(2)	3	?	N.V.H., indigestion	
1209	?	1 déc.	Central Fraser Valley, Colombie-Britannique	?	?	Rôti de porc, sauce et crème sure				3(4)	4½-9½	~18	N.V.C.P., frissons	
1210	?	1 déc.	Orillia, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Gâteau				4(?)	5	?	N.V.	
1211	?	1 déc.	Montréal, Québec	Restaurant	Restaurant	Mets chinois				3(4)	4-12	48-72	N.V.C.D.H., frissons, faiblesse, yeux bouffis, perte d'appétit, étourdissements, transpiration, ballonnement	
1212	?	1 déc.	Montréal, Québec	Restaurant	Restaurant	Steak				2(2)	1-3	?	C.D., frissons, étourdissements, yeux bouffis	Le steak n'était pas assez cuit.
1213	?	2 déc.	Nanaimo, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Crabe des neiges				2(2)	2-2½	48	N.C.	
1214	?	3 déc.	Port Coquitlam, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Mets chinois (chow mein au boeuf, chop suey, canard barbecue, porc avec sauce aigre-douce)				2(2)	2-5	24-48	N.C.D.	
1215	?	3 déc.	Surrey, Colombie-Britannique	Domicile	Domicile	Côtelettes de porc				5(7)	6	24	N.V.	
1216	?	3 déc.	Scarborough, Ontario	Magasin de détail	Domicile	Côtelettes de porc				3(?)	8½	?	?	
1217	?	3 déc.	Toronto, Ontario	Magasin de détail	?	Biscuits				2(?)	5	?	N.D., soif	
1218	?	4 déc.	Port Alberni, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Pizza				4(8)	8-9	24	V.C.D., frissons	
1219	?	4 déc.	London, Ontario	Restaurant	Restaurant	Poulet				2(2)	2-15	24	N.V.C.D.	
1220	?	5 déc.	Whitefish, Ontario	Magasin de détail	Domicile	Spaghetti et sauce à la viande				4(4)	6	10	N.V.C.D.H., frissons	

1221	?	5-22 déc.	Kingston, Ontario	Maison de santé	Maison de santé	?	35(?)	?	12-36	N.V.C.D.	
1222	?	6 déc.	North Vancouver, Colombie-Britannique	Restaurant-minute	Restaurant-minute	Hamburgers	2(3)	2-8	≈72	N.V.C.D.F.P.	
1223	?	6 déc.	Scarborough, Ontario	Restaurant	Restaurant	Poulet barbecue	2(?)	3	?	?	
1224	?	6 déc.	Regina, Saskatchewan	Restaurant-minute	Restaurant-minute	Hamburger dans une assiette garnie, frites, salade avec sauce à l'italienne	4(4)	<12	24-48	N.V.C.D.H.	
1225	?	7 déc.	Région de Chilliwack, Colombie-Britannique	Restaurant	Restaurant	Dinde, farce, chou-fleur, parfait aux framboises, soupe à l'oignon, sauce pour salade César	12(50)	4-13	>48	N.V.C.D.F.	
1226	?	7 déc.	North York, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Pizza	2(?)	2	?	?	
1227	?	7 déc.	Orillia, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Salade César	2(?)	5½	?	V.	Une personne a dû être hospitalisée.
1228	?	7 déc.	Scarborough, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Assiette garnie congelée	2(?)	1	?	V.C.D.	
1229	?	8 déc.	Kitchener, Ontario	Restaurant	Restaurant	Escargots avec champignons	4(?)	14	?	?	
1230	?	8 déc.	Toronto, Ontario	Hôtel	Hôtel	Rôti de boeuf ou crème glacée	60(?)	45	?	N.D.F., vertiges	Divers groupes de personnes ont consommé les aliments au cours d'un même repas.
1231	?	8 déc.	Toronto, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Pépites de poulet	4(?)	2½	14	N.V.C.D.H.	
1232	?	8 déc.	Alma, Québec	Magasin de détail	Domicile	Saucisses	2(?)	2	1	N.C.D., étourdisse-ments	
1233	?	10 déc.	St Catharines, Ontario	Magasin de détail	?	Gin	2(2)	½-¾	?	N., étourdissements, vue brouillée	
1234	?	11 déc.	Kitchener, Ontario	Église	Église	Dinde	24(?)	31-34	?	?	
1235	?	11 déc.	Trois-Rivières, Québec	Restaurant	Restaurant	?	3(?)	5-6	?	C.D.	
1236	?	12 déc.	Ottawa, Ontario	Magasin de détail	?	Rhum et cola	2(3)	8	48	N.C.F., tremblements, tachycardie, troubles de la vue	
1237	?	12 déc.	Petawawa, Ontario	Cafétéria	Cafétéria	Purée de canneberges	17(?)	?	?	N.V.C.D.H., frissons	
1238	?	12 déc.	Windsor, Ontario	Restaurant	Restaurant	Sauce tartare	6(?)	5	?	?	
1239	?	13 déc.	Delta, Colombie-Britannique	Restaurant-minute	Restaurant-minute	Poulet frit ou salade de macaroni	2(4)	5-7	24	N.C.D.F.	
1240	?	14 déc.	Prince Rupert, Colombie-Britannique	?	?	Huîtres	21(≈140)	12-54	12-48	N.V.C.D.F.	

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab.			Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établissement			P	V	H	Nombre de maladies (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	
1241	?	15 déc.	Etobicoke, Ontario	Restaurant	Restaurant	Boeuf, purée de pommes de terre ou chou-fleur				4(?)	6	?	?	
1242	?	16 déc.	Langley, Colombie-Britannique	Domicile	Domicile	Pain de viande				3(4)	5½-10	12	N.V.C.D.	Le benjamin a été touché par la maladie 4 jours avant les autres membres de la famille.
1243	?	18 déc.	Kitchener, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Pizza				3(?)	3	?	V.D.	
1244	?	18 déc.	St Catharines, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Poulet ou salade de chou				4(?)	5	?	?	
1245	?	18 déc.	Willowdale, Ontario	Magasin de détail	Usine de fabrication	Boisson gazeuse				2(2)	2½	2½	N.D.H.	
1246	?	19 déc.	Ladysmith, Colombie-Britannique	Magasin de détail	?	Tablettes de crème glacée				4(5)	1½-8	48-72	N.V.D.F.	
1247	?	19 déc.	Hamilton, Ontario	Restaurant	Restaurant	Poulet				5(?)	48	?	?	
1248	?	20 déc.	Thunder Bay, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Beignets				4(?)	4	?	?	
1249	?	21 déc.	London, Ontario	Magasin de détail	Magasin de détail	Soupe aux fèves et au bacon				2(?)	2	?	V.C.F.	
1250	?	21 déc.	Niagara Falls, Ontario	Magasin de détail	?	Hareng fumé				3(4)	?	?	?	
1251	?	22 déc.	Simcoe, Ontario	Magasin de détail	Domicile	Rôti de boeuf				3(?)	6½	½	N.V.C.D.	
1252	?	22 déc.	Toronto, Ontario	Magasin de détail	?	Morue enrobée de pâte à frire				3(3)	5	10	N.V.D.F.	
1253	?	23 déc.	Laval, Québec	Hôtel	Hôtel	Homard, crabe et crevettes				2(?)	¼	?	N.C.D., étourdissements	
1254	?	24 déc.	Ottawa, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Lasagne				4(?)	½	?	?	
1255	?	25 déc.	Whistler, Colombie-Britannique	Domicile	Domicile	Assiettes de dinde garnies				4(4)	2-8	?	N.V.	
1256	?	27 déc.	St-Irénée, Québec	Domicile	Domicile	Dinde				24(?)	1	1-2 jours	N.V.C.D.	
1257	?	29 déc.	Vancouver, Colombie-Britannique	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Pasta Alfredo ou cannelloni à la napolitaine				2(2)	6½-9	?	V.D., étourdissements	
1258	?	29 déc.	Brampton, Ontario	?	?	Sandwiches, poulet, jambon et rôti de boeuf				7(?)	3½	?	N.V.C.	

1259	?	29 déc.	Kitchener, Ontario	Restaurant	Restaurant	Consommé de boeuf			3(?)	3½	18	V.D.
1260	?	29 déc.	Ottawa, Ontario	Restaurant mets-à-emporter	Restaurant mets-à-emporter	Lasagne			2(4)	1-1½	?	V.C.F.
1261	?	29 déc.	Ste-Adèle, Québec	Magasin de détail	Magasin de détail	Betteraves marinées à la maison			3(?)	Immédiatement	?	N.V.C.D.H.
1262	?	30 déc.	London, Ontario	Restaurant	Restaurant	Poulet ou boeuf			5(?)	8	?	?
AMENDEMENTS												
*	Picornavirus	17 nov.	Toronto, Ontario	Maison de santé	Maison de santé	Salade aux oeufs	X	X	29(93)	18-54, mean 36	36	N.V.D.
*	Probablement bactérienne et viraux	16 nov.	Toronto, Ontario	Traiteur	Traiteur	Canapés - oeufs, thon, saumon, paté de foie	X	X	70(222)	½-2	24-48	N.V.C.D.F.H.

Il se peut que les membres de la famille du malade aient apporté des aliments à la maison de repos, contribuant ainsi à l'apparition des maladies. Les selles de deux malades contenaient des particules ressemblant aux picornavirus. La numération des N.C.A./g, des coliformes et des organismes Gram négatif était élevée dans la salade aux oeufs.

canapés: > 2 000 000 N.C.A./g; 460 000 coliformes/g; 5 des 9 échantillons de selles isolés contenaient des particules ressemblant aux picornavirus, mais la période d'incubation était trop courte pour qu'il s'agisse d'une maladie virale.

ARTICLES SUR DES ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES MENTIONNÉS DANS CES SOMMAIRES

Clostridium botulinum

Blatherwick, F.J.; Peck, S.H.; Milling, M.E.; Kettyls, G.D.; Johnstone, T.J.; Bowering, D.; St. Louis, M. Poussée internationale de botulisme associée à un restaurant de Vancouver, Columbie-Britannique. Rapport hebdomadaire des maladies au Canada; 1985; 11(42): 177-178.

Gibbons, J.; Bowering, D.; Brown, D.; Bannerjee, S.; Black, W. Poussée mortelle de botulisme de type E aux Îles de la reine Charlotte - Colombie-Britannique. Rapport hebdomadaire des maladies au Canada; 1986; 12(13): 56.

Hellman, D.; Froese, N.; Klages, R.; Tan-MacNeil, P.; Hauschild, A. Botulisme au Sanikiluaq, Territoires du Nord-Ouest. Rapport hebdomadaire des maladies au Canada; 1987; 13(11): 48.

Johnstone, T.J.; Clarke, D.S.; Burke, R.B. Botulisme dans un restaurant - Vancouver, Columbie-Britannique. Rapport hebdomadaire des maladies au Canada; 1985; 11(39): 165.

Picard, A.C.; Gauvreau, L.; Hauschild, A. Cas de botulisme infantile - Québec. Rapport hebdomadaire des maladies au Canada; 1985; 11(48): 201.

Clostridium perfringens

Anon. Clostridial food poisoning in a general hospital. Communicable Diseases Report; 1987; 87(16): 3-4.

Escherichia coli

Duncan, L.; Mai, V.; Carter, A.; Carlson, J.; Borczyk, A.; Karmali, M.A. Outbreak of gastrointestinal disease in Sarnia, Ontario. Ontario Diseases Surveillance Report; 1986; 7(49): 604-610.

Duncan, L.; Mai, V.; Carter, A.; Carlson, J.A.K.; Borczyk, A. Poussée de maladie gastro-intestinale - Ontario. Rapport hebdomadaire des maladies au Canada; 1987; 13(2): 5-8.

Honish, A. Summary of *E.coli* O157:H7 at an Edmonton extended care facility. Alberta Social Services and Community Health; 1986; 10(7): 363-368.

Pudden, D.; Tuttle, N.; Korn, D.; Carlson, J.; Carter, A.; Hockin, J. Colite hémorragique dans une maison de repos - Ontario. Rapport hebdomadaire des maladies au Canada; 1985; 11(40): 169-170.

Salmonella

Alary, M.; Leclerc, R. *Salmonella java* associée à la consommation d'oeufs fêles - Quebec. Rapport hebdomadaire des maladies au Canada; 1986; 12(38): 172-173.

Anon. Food poisoning from sandwiches. Communicable Diseases Report; 1987; 87(23): 3-4.

Callanan, P.; Dall'Osto, P. Poussée de salmonellose à ;a suite d'une fête paroissiale - Ontario. Rapport hebdomadaire des maladies au Canada; 1985; 11(46): 193-195.

Jessop, J.; Black, W.; McInnes, W.; Louie, K.; Greenfield, J. Poussée de salmonellose attribuable à un sérotype peu fréquent transmis par du lait de chèvre - Colombie-Britannique. Rapport hebdomadaire des maladies au Canada; 1985; 11(52): 219-220.

Jessop, J.; Khanna, B.; Black, W.; Milling, M.; Bowering, D.; Hockin, J.; Lior, H. *Salmonella nima* en Columbie-Britannique. Rapport hebdomadaire des maladies au Canada; 1986; 12(41): 183-184.

Lior, H.; Riou J.F. *Salmonella nima* au Canada. Rapport hebdomadaire des maladies au Canada; 1986; 12(22): 97-98.

McCausland, J.; Vittiglio, M.A.; Findlay, E. *Salmonella* outbreak at a wedding party in North York. Ontario Diseases Surveillance Report; 1986; 7(48): 594-595.

Styliadas, S. Outbreak caused by *S. nima*, a rare *Salmonella* serotype. Ontario Diseases Surveillance Report; 1986; 7(5): 60.

Tamblyn, S. Raw milk again - Perth District Health Unit. Ontario Diseases Surveillance Report; 1986; 7(16): 235.

Shigella

Henderson, J.; Bowering, D.J.; Jessop, J. Poussée domestique de *Shigella flexneri* I - Columbie-Britannique. Rapport hebdomadaire des maladies au Canada; 1985; 11(20): 77-79.

Streptococcus

Wynters, H.M.; Borman, W.; Gould, J.R. Poussée d'origine alimentaire de pharyngite à streptocoques du groupe A - Alberta. Rapport hebdomadaire des maladies au Canada; 1986; 12(17): 75-76.

Norwalk-like virus

Audet, M.-C.; Martel, A.; Déry, P. Épidémie de gastro-entérite - Québec. Rapport hebdomadaire des maladies au Canada; 1986; 12(39): 175-176.

Brown, D. Poussée à virus pseudo-Norwalk dans un foyer pour personnes âgées - Ontario. Rapport hebdomadaire des maladies au Canada; 1987; 13(20): 89-90.

Guimont, L.; Bédard, L.; Remis, R.; Hockin, J.; Ragazzoni, H. Poussée de gastro-entérite non bactérienne dans trois groupes distincts - Québec. Rapport hebdomadaire des maladies au Canada; 1987; 13(9): 39-42.

Low, D.; Goldman, C. Épidémie de gastro-entérite aiguë dans un hôpital de soins tertiaires - Ontario. Rapport hebdomadaire des maladies au Canada; 1986; 12(6): 21-23.

Schabas, R.; Robinson, W.; Gilmour, J. Outbreak of Norwalk virus gastroenteritis in a home for the aged - Borough of East York. Ontario Diseases Surveillance Report; 1986; 7(11): 160.

Virus

Pritchard, M.; Davison, Z. An outbreak of viral gastroenteritis in a home for the aged and chronic care facility. Ontario Diseases Surveillance Report; 1986; 7(1): 3-6.

Bacterial and viral

McCausland, J.; Findlay, E.; Lychowyd, L. Nursing home outbreak associated with Norwalk virus and *Clostridium perfringens* - North York. Ontario Diseases Surveillance Report; 1986; 7(22): 316-317.

Toxine paralysante des coquillages

Bell, P.; Hicks, R.; Millar, J. Intoxication paralysante par les mollusques - région de Port McNeill, Île de Vancouver, Columbie-Britannique. Rapport hebdomadaire des maladies au Canada; 1985; 11(35): 149-150.

Allergène

Gibson, G.R. Réaction probable à une solution de sulfite - Columbie-Britannique. Rapport hebdomadaire des maladies au Canada; 1986; 12(28): 122-123.

Probably Norwalk-like virus

Page, W.E. Gastrointestinal outbreak at an acute care hospital - Brantford, Ontario. Ontario Diseases Surveillance Report; 1986; 7(27): 377-382.

DIRECTIVES POUR LA CONFIRMATION DES INTOXICATIONS ALIMENTAIRES

I AGENTS ÉTIOLOGIQUES

	Agents	Syndrome clinique	Critères de laboratoire
1.	Bacillus cereus	a) Période d'incubation: ½-16 heures b) Syndrome gastro-intestinal	a) Isolement d'au moins 10^5 microorganismes par gramme d'aliment mis en cause sur le plan épidémiologique **OU** b) Isolement du microorganisme dans les selles des malades
2.	Brucella	a) Tableau clinique correspondant à la brucellose	a) Présence d'agglutines spécifiques dans le sérum **OU** b) Hémoculture positive
3.	Campylobacter jejuni	a) Période d'incubation: 2-7 jours	a) Isolement de C. jejuni dans les selles ou dans le sang des malades **OU** b) Isolement de C. jejuni dans les aliments mis en cause sur le plan épidémiologique
4.	Clostridium botulinum	a) Syndrome clinique correspondant au botulisme	a) Détection de la toxine botulinique dans le sérum ou les selles des malades ou dans les aliments **OU** b) Isolement de C. botulinum dans les aliments ou dans les selles des malades
5.	Clostridium perfringens	a) Période d'incubation: 8-22 heures b) Syndrome au niveau du gros intestin - la majorité des cas présentent des crampes, de la diarrhée, de légers vomissements et de la fièvre	a) Isolement de microorganismes du même sérotype dans les aliments mis en cause sur le plan épidémiologique et dans les selles des malades **OU** b) Isolement de microorganismes du même sérotype dans les selles de la plupart des malades, mais non dans celles des sujets témoins **OU** c) Isolement d'au moins 10^5 microorganismes par gramme d'aliment mis en cause sur le plan épidémiologique, pourvu que l'échantillon ait été manipulé adéquatement **OU** d) Isolement d'au moins 10^6 spores par gramme dans les selles de la plupart des malades

	Agents	Syndrome clinique	Critères de laboratoire
6.	Escherichia coli	a) Période d'incubation: 6-36 heures (plusieurs jours dans le cas de E. coli O157:H7) b) Syndrome gastro-intestinal - la plupart des malades présentent de la diarrhée	a) Mise en évidence de microorganismes du même sérotype dans les aliments mis en cause sur le plan épidémiologique et dans les selles des malades, mais non dans les selles des sujets témoins OU b) Isolement d'au moins 10^5 microorganismes dans les aliments mis en cause OU c) Isolement de microorganismes du même sérotype dans les selles de la plupart des malades et de microorganismes identifiés à l'aide de techniques spéciales de laboratoire comme étant entérotoxigènes ou envahissants
7.	Salmonella	a) Période d'incubation: 6-48 heures (5-28 jours dans le cas de S. typhi) b) Syndrome gastro-intestinal - la plupart des malades présentent de la diarrhée	a) Isolement de Salmonella dans les aliments mis en cause sur le plan épidémiologique OU b) Isolement de Salmonella dans les selles des malades
8.	Shigella	a) Période d'incubation: 7-66 heures b) Syndrome gastro-intestinal - la plupart des malades présentent de la diarrhée	a) Isolement de Shigella dans les aliments mis en cause sur le plan épidémiologique OU b) Isolement de Shigella dans les selles des malades
9.	Staphylococcus aureus	a) Période d'incubation: 1-7 heures b) Syndrome gastro-intestinal - la plupart des malades présentent des vomissements	a) Détection de l'entérotoxine dans les aliments mis en cause sur le plan épidémiologique OU b) Détection de microorganismes du même lysotype dans les selles ou les vomissements des malades ou, si possible, dans les aliments mis en cause ou sur la peau ou dans le nez des personnes qui ont manipulé ces aliments OU c) Isolement d'au moins 10^5 microorganismes par gramme dans les aliments mis en cause sur le plan épidémiologique

Agents	Syndrome clinique	Critères de laboratoire
10. Streptococcus Groupe A	a) Période d'incubation: 12-72 heures b) Syndrome clinique - fièvre, angine, enrouement, et parfois symptômes gastro-intestinaux	a) Isolement de microorganismes dans les aliments mis en cause OU b) Isolement de microorganismes dans la gorge des malades
11. Vibrio para-haemolyticus	a) Période d'incubation: 12-24 heures b) Syndrome gastro-intestinal - la majorité des malades présentent de la diarrhée	a) Isolement du microorganisme dans les aliments mis en cause sur le plan épidémiologique (habituellement poissons et fruits de mer) OU b) Isolement du microorganisme dans les selles des malades
12. Trichinella spiralis	a) Période d'incubation: 3-28 jours b) Syndrome général classique - myalgie, fièvre (100 %), numération élevée des polynucléaires éosinophiles OU c) Mise en évidence de larves dans les aliments mis en cause	a) Biopsie musculaire chez les malades OU b) Épreuves sérologiques
13. Hépatite A	a) Période d'incubation: 15-50 jours b) Syndrome clinique correspondant à l'hépatite - fièvre, ictère, symptômes gastro-intestinaux, urine foncée	a) Résultats des épreuves de la fonction hépatique correspondant à l'hépatite chez les malades ayant consommé des aliments mis en cause
14. Toxine paralysante des coquillages	a) Période d'incubation: brève (< 1 hre) b) Picotements et engourdissement, titubation, fièvre, langage incohérent	a) Antécédents de consommation de coquillages provenant de régions où des coquillages contenant la toxine ont été trouvés OU b) Démonstration de la toxicité d'un échantillon des coquillages consommés, par expérience sur des souris
15. Toxines végétales ou animales	a) Syndrome clinique caractéristique	a) Mise en évidence de la toxine dans les aliments et(ou) chez les malades (si le test peut être réalisé facilement)
16. Produits chimiques p. ex., a) métaux b) glutamate monosodique c) pesticides d) composés rances e) matières étrangères	a) Syndrome clinique caractéristique	a) Mise en évidence du produit chimique dans les aliments et(ou) chez les malades (si le test peut être réalisé facilement)

Agents	Syndrome clinique	Critères de laboratoire
17. Autres agents, p. ex., Streptococcus groupe D, Yersinia enterocolitica, Mycobacterium tuberculosis, champignons, levures, Taenia, Giardia	a) Syndrome clinique caractéristique	a) Évaluation cas par cas des données de laboratoire

II ***ALIMENTS***

Tous les types d'aliment: critères

a) Isolement dans l'aliment d'un agent en quantité suffisante pour causer la maladie et syndrome clinique correspondant au syndrome associé de façon caractéristique à l'agent.
b) Détermination de l'aliment responsable par des méthodes épidémiologiques, p. ex., analyse du taux d'attaque spécifique de l'aliment.

Note: Ces critères ont été établis de façon arbitraire. La mise au point de nouvelles méthodes de laboratoire et l'identification de nouveaux agents étiologiques pourraient entraîner leur modification.

LES DONNÉES : LES MALADIES D'ORIGINE HYDRIQUE

Dix épisodes ont été signalés en 1985. Dans un cas, une personne a présenté une infection cutanée après s'être baignée dans une piscine dont l'eau était contaminée par Pseudomonas aeruginosa; trois cas ont été causés par des blessures infectées en nageant dans l'eau de mer. Tous les autres épisodes sont survenus à la suite de l'ingestion d'eau contaminée. Tous les agents pathogènes ont été identifiés comme étant bactériens. Une des poussées les plus sérieuses s'est produite après le débordement d'un fossé et le mélange de l'eau qui s'y trouvait à celle d'un puits raccordé au réseau de municipal de distribution d'eau; 15 000 personnes ont alors été exposées à l'agent pathogène. Dans un autre cas, 1 000 employés d'une centrale nucléaire ont été exposés à l'agent après que l'eau du lac utilisée pour le refroidissement du réacteur se soit mélangée à l'approvisionnement en eau potable de la ville. Les personnes les plus vulnérables étaient celles qui travaillaient dans un environnement chaud et sec et qui buvaient de grandes quantités d'eau.

Les épisodes survenus en 1986 sont moins bien documentés. Tous ont été causés par la contamination d'une source privée d'eau potable. Dans deux cas, on a isolé Campylobacter jejuni dans des spécimens cliniques provenant des malades, mais pas dans l'eau du puits. Dans un seul cas, on sait qu'il y a eu contamination de l'eau d'un puits par de l'eau de surface, comme cela s'est produit lors d'une importante flambée signalée en 1985.

Toutes les flambées signalées en 1985-1986 sont survenues en Colombie-Britannique, en Ontario et au Québec.

ÉNUMÉRATIONS DES MALADIES D'ORIGINE HYDRIQUE

Les énumérations des maladies d'origine hydrique signalées en 1985 et 1986 sont présentées dans les pages suivantes.

Définition des termes

Étiologie: L'énumération est faite en fonction de l'étiologie spécifique et les épisodes ayant la même étiologie sont présentés par ordre chronologique. Les épisodes confirmés en laboratoire figurent en premier; ils sont suivis par les épisodes non confirmés, reconnaissables à la mention "probablement", puis par les épisodes d'étiologie inconnue. Lorsque cela était possible, on a présenté les numérations par millilitre de chaque agent microbiologique identifié ou les quantités de toxine ou de substance chimique décelées. L'agent pathogène peut avoir été ingéré ou s'être introduit par voie cutanée ou par un orifice de l'organisme.

Apparition: Les dates indiquées sont aussi précises que possible. Dans le cas de certains épisodes attribuables à une exposition prolongée à un véhicule commun, la date d'apparition correspond à un intervalle délimité par les dates d'apparition du premier et du dernier cas.

Localité et établissement: Les endroits d'où provenait l'eau ayant provoqué un épisode sont classés par localité, province ou territoire, et établissement. Ils peuvent être différents des endroits où l'eau a été consommée ou de ceux où elle a fait l'objet d'une manipulation inadéquate.

Lieu de manipulation inadéquate: Établissement ou endroit où l'eau a fait l'objet d'une manipulation inadéquate.

Véhicule: Toute source d'eau potable non embouteillée.

Données de laboratoire: Selon sa position, la lettre X indique si l'agent étiologique a été isolé chez des patients (P), dans le véhicule (V) ou chez les personnes qui ont manipulé l'eau (H).

Données cliniques: Les malades ont présenté au moins un des symptômes énumérés. Le nombre de personnes à risque (entre parenthèses) correspond au nombre de personnes qui ont bu de l'eau ou qui ont été en contact avec de l'eau. La période d'incubation désigne le temps écoulé entre la consommation de l'eau ou l'exposition à de l'eau et l'apparition du premier symptôme. La durée correspond au temps écoulé entre l'apparition du premier symptôme et la guérison du patient. Les symptômes sont les manifestations observées chez les personnes malades ou décrites par ces dernières. Les symptômes les plus courants sont désignés par les abréviations suivantes:

N = nausée
C = crampes/douleurs abdominales
D = diarrhée
P = prostration
V = vomissement
F = fièvre
H = céphalée

Commentaires: Cette section renferme des données pertinentes comme les circonstances entourant l'ingestion de l'eau contaminée et des numérations bactériennes, notamment des coliformes (fournis à titre d'indice de la qualité générale de l'eau).

MALADIES D'ORIGINE HYDRIQUE, 1985

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	V	H	Données cliniques: Nombre de maladies (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
MICROBIOLOGIQUE														
	CAMPYLOBACTER													
1	C. jejuni	17 avril	Orangeville, Ontario	Réseau municipal de distribution de l'eau	Réseau municipal de distribution de l'eau	Eau dans un fossé en région agricole	X			>250 (15 000)	?	?	?	La contamination de l'eau est survenue entre le 28 mars et le 7 avril, après que de fortes pluies et la fonte des neiges aient entraîné le débordement d'un fossé dans un puits. Ayant constaté une hausse des numérations bactériennes, les autorités municipales ont recommandé aux résidants de faire bouillir leur eau et ajouté du chlore dans l'eau. Le puits a été coupé du réseau de distribution.
2	Campylobacter sp.	19-20 mai	Orillia, Ontario	Centre de villégiature	Centre de villégiature	Eau	X			29(120)	?	?	V.C.D.F.H., frissons	Mauvais fonctionnement du chlorateur.
	PSEUDOMONAS													
3	Pseudomonas aeruginosa	17-19 fév.	Sarnia, Ontario	Motel	Motel	Piscine	X			72(>116)	24-48	?	Éruption cutanée, infection de l'oreille	Le chloromètre automatique ne fonctionnait pas. On a ajouté du chlore manuellement, mais les succès ont été insatisfaisants. L'eau de la piscine était trouble et sale lorsque les températures étaient élevées (>30°C). On a fermé la piscine jusqu'à la réparation du chloromètre.
	SALMONELLA													
4	Salmonella sp.	9-10 avril	Long Sault, Ontario	Restaurant	Restaurant	Eau	X			13(21)	8-37½, moyenne: 19½	?	N.V.C.D.H., frissons, faiblesse	Coliformes: >160/ml; coliformes fécaux: 4/ml.
5	Salmonella sp.	12 avril	Cornwall, Ontario	Restaurant	Restaurant	Eau	X			11(40)	5-17, moyenne: 8	?	N.V.C.D.H., frissons, faiblesse	Mauvais fonctionnement du chlorateur.
6	Salmonella sp.	27 juin	Cambridge, Ontario	Puits	Domicile	Eau de puits	X			2(6)	?	1 sem.	?	Deux des personnes touchées, des jumeaux, ont dû être hospitalisées.
	VIBRIO													
7	V. parahaemolyticus	Juillet	Vancouver, Colombie-Britannique	Plage	Plage	Eau de mer	X			1(1)	24	?	Lésions infectées	Une personne s'est coupé à la plante du pied sur un coquillage et la blessure s'est infectée. Elle a été traitée à l'aide d'ampicilline.

8	V. parahaemolyticus	Juillet	Vancouver, Colombie-Britannique	Mer	Mer	Eau de mer	X		1(1)	?	?	Otite externe	Le patient a contracté une otite externe après avoir nagé dans le détroit de Georgia. La souche de V. parahaemolitycus cultivée à partir d'un prélèvement effectué dans les oreilles a résisté à la céphalexine et à la polymyxine B. On a opté pour un traitement à la tétracycline et à la gentamicine.
	AGENTS BACTÉRIENS MULTIPLES												
9	Salmonella hadar, Salmonella haardt, Campylobacter jejuni, Campylobacter laridis	6-29 mars	Pickering, Ontario	Réacteur nucléaire	Réacteur nucléaire	Eau provenant d'un lac	X	X	162 (1 000)	?	3 jours	F.H., étourdissements, douleurs musculaires	Une contamination croisée s'est produite entre l'approvisionnement en eau de la ville et le système de refroidissement de l'eau sous grande pression de la centrale nucléaire. Le système n'était pas muni d'un dispositif empêchant le refoulement de l'eau et les robinets-valves étaient demeurés ouverts. L'eau de refroidissement a été pompée non traitée du Lac Ontario. À titre de mesure de secours, on a raccordé la centrale avec l'approvisionnement de la ville afin d'être en mesure de parer toute défectuosité du système d'approvisionnement à partir du lac.
10	Vibrio parahaemolitycus, Pseudomonas putrifaciens	Juillet	Burrard Inlet, Colombie-Britannique	Mer	Mer	Eau de mer	X		1(1)	?	?	Lésions infectées	Une personne s'est coupé au genou avec un coquillage en nageant et la blessure s'est infectée et est devenue purulente. Cette personne n'a pas utilisé d'antibiotique.

MALADIES D'ORIGINE HYDRIQUE, 1986

Cat. d'épisodes	Etiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Etablissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	Données de lab. V	Données de lab. H	Données cliniques: Nombre de maladies (à risque)	Données cliniques: Incubation (h)	Données cliniques: Durée (h)	Données cliniques: Symptômes	Commentaires
MICROBIOLOGIQUE														
	CAMPYLOBACTER													
1	C. jejuni	2 sept.	Bromont, Québec	Kiosque d'information touristique	Kiosque d'information touristique	Eau de puits		X		3(?)	48	5-7	D.	C. jejuni a été isolé dans les selles des victimes, mais pas dans l'eau.
2	C. jejuni	10-16 juin	Est de l'Ontario	Ferme	Ferme	Eau de puits		X		35(41)	72-96	?	?	Numérations de coliformes fécaux: >60/100 ml. C. jejuni a été isolé chez 24 des 35 écoliers qui sont devenus malades après avoir visité une ferme. 41 enfants ont bu de l'eau du puits en utilisant un boyau. Deux autres enfants ont peut-être été infectés, mais ils sont demeurés asymptomatiques. L'eau de surface se mélangeait à l'eau du puits, car le joint sanitaire n'était plus étanche.
ORIGINE INCONNUE														
3	Probablement virus	27 oct.	Contrecoeur, Québec	Centre de villégiature	Centre de villégiature	Eau de puits				90(?)	12-24	4 jours	N.V.C.H.	
4	?	18 août	Brampton, Ontario	Camping	Camping	Eau potable				14(?)	?	?	N.V.C.F.H.	

ARTICLES SUR DES ÉPISODES DES MALADIES D'ORIGINE HYDRIQUE

Campylobacter

Bokhout, M.; Millson, M.; Carlson, J.; Speilberg, L. An outbreak of *Campylobacter enteritis* associated with pollution of a municipal water supply - Orangeville, Ontario. Ontario Diseases Surveillance Report; 1986; 7(18): 258-266.

Lafrance, G.; Lafrance, R.; Roy, G.; Ouellette, D.; Bourdeau, R. Poussée d'infection intestinale à la suite d'une sortie scolaire - Ontario. Rapport hebdomadaire des maladies au Canada; 1986; 12(38): 171-172.

Marcoux, L.; Groulx, S.; DeGrace, M. Épidémie de troubles gastro-intestinaux d'origine hydrique possiblement associés à *Campylobacter* - Québec. Rapport hebdomadaire des maladies au Canada; 1987; 13(14): 65-66.

Tessier, B.; Godbout, Y.; Rousseau, J.; Bellavance, M.; Rainville, C. Épidémie de campylobactériose associée à de l'eau potable - Québec. Rapport hebdomadaire des maladies au Canada; 1987; 13(14): 63-65.

Vibrio

Clarke, A.M.; Doyle, P.W. *Vibrio parahaemolyticus* - Columbie-Britannique. Rapport hebdomadaire au Canada; 1985; 11(37): 158-159.

REMERCIEMENTS

La préparation de ce Sommaire Annuel n'aurait pas été possible sans la coopération des bureaux.

Bureaux fédéraux

Laboratoire de lutte contre la maladie et Direction des opérations régionales, Direction générale de la protection de la santé, Santé et Bien-être Social Canada

La Direction générale des services médicaux, Santé et Bien-être Social Canada

Bureaux provinciaux (en collaboration avec les unités de santé locales)

British Columbia Department of Health Services and Hospital Insurance
Alberta Community and Occupational Health
Saskatchewan Department of Public Health
Manitoba Department of Health and Social Development
Ontario Ministry of Health
Ministère des Affaires Sociales du Québec
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
New Brunswick Department of Health
Prince Edward Island Department of Health
Nova Scotia Department of Public Health

Bureaux de santé locaux specifiquement contactés

Manitoba

City of Winnipeg Health Unit

Québec

Communauté urbaine de Montréal